



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Induction hob

PXY...D...

[nl] Gebruikershandleiding
[it] Manuale utente

2
27

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	2
2	Materiële schade voorkomen.....	4
3	Milieubescherming en besparing.....	5
4	Geschikt kookgerei.....	6
5	Uw apparaat leren kennen.....	7
6	De Bediening in essentie.....	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode.....	10
9	Uitgebreide FlexInduction.....	11
10	Tijdfuncties.....	11
11	PowerBoost.....	12
12	PanBoost.....	12
13	Warmhoudfunctie.....	13
14	Instellingen overnemen.....	13
15	Assist.....	13
16	Draadloze kooksensor.....	17
17	Kinderslot.....	19
18	Veegbeveiliging.....	20
19	Individuele veiligheidsuitschakeling.....	20
20	Basisinstellingen.....	20
21	Kookgerei-test.....	21
22	Reiniging en onderhoud.....	22
23	Storingen verhelpen.....	22
24	Afvoeren.....	24
25	Servicedienst.....	25
26	Testgerechten.....	25

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Stel bij gebruik van de kooksensorfunctie de kookzone in waarop de pan met de temperatuursensor staat.

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogrammeerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met

non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

- ▶ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.

- ▶ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar

via de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 25

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▶ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▶ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

De draadloze temperatuursensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.

- ▶ De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.

Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn.

- ▶ Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▶ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
 - ▶ Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.
- ▶ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch en kan elektronische implantaten, zoals bijv. pacemakers en insulinepompen beschadigen.

- ▶ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden.
- ▶ Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramik en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.

- ▶ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
- ▶ Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Om het kookgerei correct te herkennen, moet u met de grootte en het materiaal van het kookgerei rekening houden. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.

Met Kookgerei-test controleert u of het kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → "Kookgerei-test", Pagina 21.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei	Roestvaststalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt. Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning. Dit kookgerei warmt snel op en wordt veilig herkend.
Geschikt	De bodem is niet volledig ferromagnetisch. Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig. Deze bodems van het kookgerei verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor minder vermogen aan het kookgerei wordt afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

Opmerkingen

- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

5 Uw apparaat leren kennen

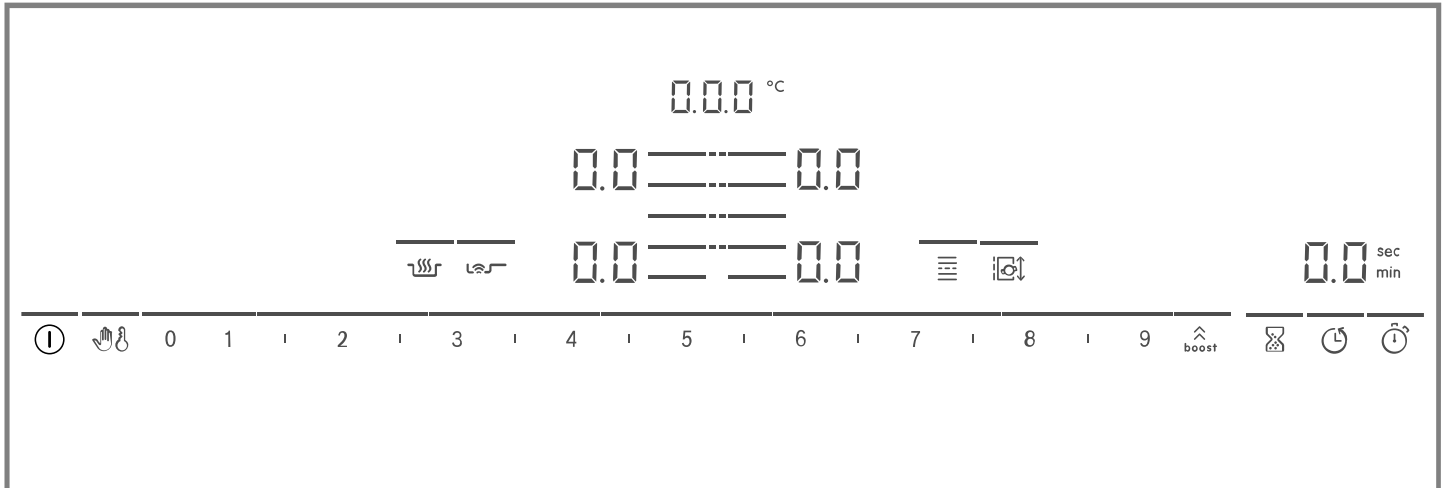
5.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het ko-

ken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

5.2 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel schoon en droog.
- Geen pannen in de buurt van de displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Touch-knoppen

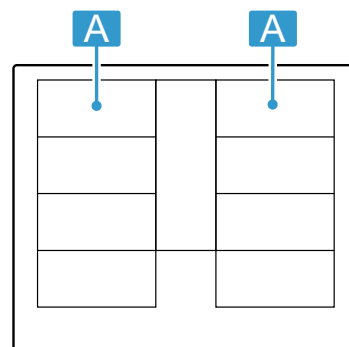
Wanneer de kookplaat opwarmt, lichten de symbolen van de bedieningsvlakken op die op dat moment beschikbaar zijn.

Sensor	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
☞	Veegbeveiliging
♂	Kinderslot
0 1 2 3...	Instelgedeelte
↑ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Timer
⌚	Uitschakeltimer
⌚	Count-up timer
🔥	Warmhoudfunctie
🔥	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Kookzone kiezen

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones




Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



Gebied	Hoogste kookstand	
A ☰☰☰☰	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Vermogensstand 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☰☰	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☰☰	Vermogensstand 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W



5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
	Kookzone van één enkele kring
	Flex-Zone → "FlexInduction", Pagina 9
	Uitgebreide Flex Zone → "Uitgebreide FlexInduction", Pagina 11


5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
	De kookzone is heet.
	De kookzone is warm.

6 De Bediening in essentie

6.1 Kookplaat inschakelen

- ▶ ① aanraken.
Er klinkt een signaal. De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden. Naast de kookzones is  verlicht.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

ReStart

- ▶ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.

6.2 De kookplaat uitschakelen

- ▶ ① aanraken tot de indicaties doven.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.



Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

6.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand kiezen.

6.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.


1. Raak het symbool  van de gewenste kookzone aan.
- ✓ De indicatie is  is helderder verlicht.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.
- ✓ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

QuickStart


- ▶ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Kies in het instelbereik de gewenste kookstand of op  instellen.
- ✓ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ "Energie besparen", Pagina 5

Kookadviezen


De tabel geeft aan welke vermogensstand () voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd () kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	 min
Smelten	
¹ Zonder deksel ² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5	

		⌚ min
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1.5 - 2	-
Melk ¹	1.5 - 2.5	-
Gekookte worstjes ¹	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis ¹	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamel-saus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap ²	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappelen	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Sudder		
Rolgebraad	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash ²	3 - 4	50 - 60

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

		⌚ min
Sudder / braden met weinig vet¹		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Filet van gevogelte, 2 cm dik	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. kokenpangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6.5 - 7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Spiegeleieren in olie	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren¹		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-

¹ Zonder deksel

² Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

7 FlexInduction

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

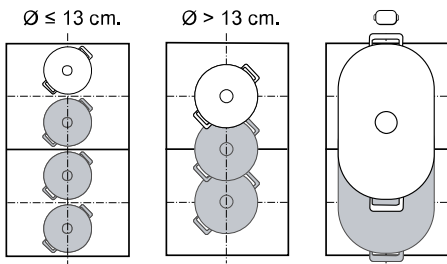
7.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

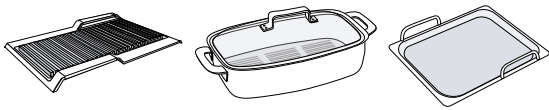
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het koken met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:



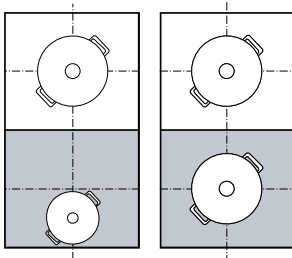
- Aanbevolen langwerpige kookgerei :



Als twee gescheiden kookzones

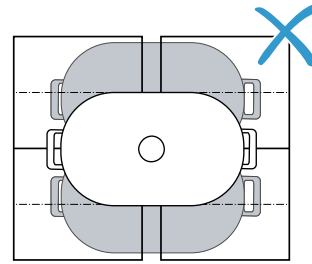
Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.

U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.




Attentie


Plaats geen kookgerei in het midden tussen de rechter- en linkerzone. De kookzones worden anders niet correct geactiveerd en u realiseert geen goed bereidingsresultaat.



7.2 Schakel FlexInduction in

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Kies de kookzone.
 - ✓ Al naar gelang de grootte en positie van de pan worden de kookzones automatisch gescheiden of verbonden.
 - ✓ De FlexZone is verbonden en  brandt.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen van de kookzone handmatig wijzigen door  aan te raken.
- U kunt de standaardconfiguratie van de flexibele kookzone wijzigen. Hoe u dat kunt doen kunt u vinden in het hoofdstuk Basisinstellingen. → *Pagina 20*
- Wanneer u het kookgerei van een actieve verbonden kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke kookgerei, dat bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

8 MoveMode

Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

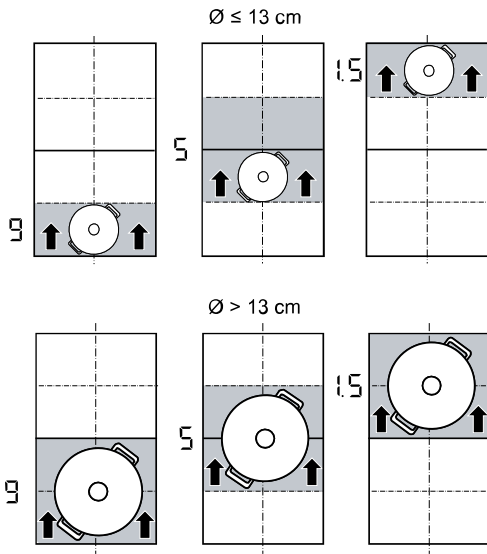
8.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.

Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:



- Voorste gebied = kookstand **9**
- Middelste gebied = kookstand **5**
- Achterste gebied = kookstand **1.5**

U kunt de standaardinstelling van de voorinstelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert → Pagina 20.





8.2 MoveMode activeren

Vereiste: Slechts één stuk kookgerei op een flexibele zone plaatsen.

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
2. Op  drukken.
 - ✓ De vermogensstand van het gebied waarop het kookgerei zich bevindt, brandt in de kookzone-indicatie naast .
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de vermogensstanden van de gebieden tijdens het koken wijzigen.

8.3 MoveMode deactiveren

- ▶  aanraken
- ✓ De indicatie naast  schakelt uit.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

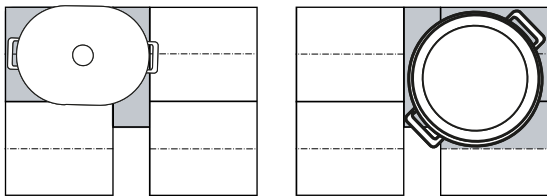
9 Uitgebreide FlexInduction

Met de uitgebreide kookzone kunt u met groter kookgerei koken of langwerpig kookgerei zijwaarts plaatsen. De uitbreiding schakelt steeds in combinatie met een van beide flexibele kookzones in. U kunt de uitbreiding niet afzonderlijk inschakelen.


9.1 Plaatsen van het kookgerei overeenkomstig de vorm en het formaat

Plaats het kookgerei in het midden boven het achterste gedeelte van de flexibele kookzone en de uitbreiding ervan.

Afhankelijk van het formaat van het kookgerei en het afgedekte kookvlak kunt u de flexibele kookzone als twee gescheiden of als een samenhangende kookzone inschakelen:




9.2 Uitgebreide FlexInduction activeren

1. Het kookgerei op de flexibele kookzone plaatsen en hierbij de uitbreiding afdekken.
2. Kookzone en vermogensstand kiezen De indicaties voor de kookzone en  voor de uitgebreide zone branden.
 - ✓ De zone is geactiveerd.

Opmerking: Als de indicatie niet brandt, dan het kookgerei optillen en weer op de kookzone plaatsen.

9.3 Uitgebreide FlexInduction deactiveren

- ▶ De kookzone kiezen en in het instelgebied op  zetten.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

10 Tijdfuncties




Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Count-up timer

10.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.




Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Druk op .
- ✓ De indicatie  van de kookzone licht op.
3. In het instelgedeelte de tijd instellen.
 - Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten in te stellen, dient u altijd 0 aan te raken voordat u de gewenste waarde kiest.
4. Met  bevestigen.
 - ✓ De bereidingstijd begint af te lopen.
 - ✓ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerkingen

- Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de PerfectFry Sensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.
- Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de PerfectCook Sensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. De kookzone kiezen en  aanraken.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
3. Bevestig met .




10.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

1. Raak  aan.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.
3. Met  bevestigen.
 - ✓ De tijd begint te lopen.
 - ✓ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.


Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak  aan.
2. Om de tijd te wissen, in het instelbereik de tijd wijzigen of op  instellen.
3. Met  bevestigen.



10.3 Count-up timer

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.


Schakel Count-up timer in

- ▶ Raak  aan.
- ✓ De tijd begint te lopen.

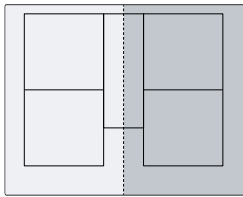
Schakel Count-up timer uit

1. Raak  aan. De stopwatch stopt. De timer-indicaties blijven verlicht.
2. Raak  aan. De indicaties verdwijnen.



11 PowerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met .

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.





11.1 PowerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op  tippen. De indicatie  brandt.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.


Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

11.2 PowerBoost uitschakelen

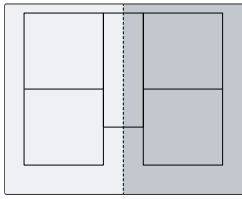
1. Kies de kookzone.
2. Op  tippen. De indicatie  verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

12 PanBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met .

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



12.1 Gebruiksadviezen



- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.
- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

12.2 Schakel PanBoost in

1. Kies de kookzone.
2. Twee keer op  tippen. **Pb.** is verlicht.
 - ✓ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

12.3 PanBoost uitschakelen


1. Kies de kookzone.
2. Op  tippen. **Pb.** dooft en de kookzone schakelt terug naar de kookstand .
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.

13 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.



13.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan.

 brandt.

- ✓ De functie is ingeschakeld.

13.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Tip op .
 -  verdwijnt.
 - ✓ De functie is gedeactiveerd.

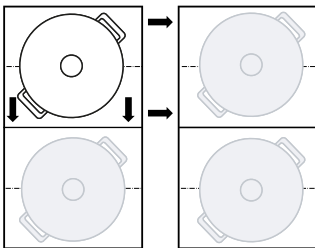
14 Instellingen overnemen

Met deze functie kunt u de kookstand, de ingestelde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie overdragen van de ene naar de andere kookzone.


14.1 Instellingen overnemen

Vereiste: Verplaats het kookgerei naar een kookzone die niet ingeschakeld is en nog niet vooraf is ingesteld en waarop eerder geen ander kookgerei stond.

1. Verplaats het kookgerei.



Het kookgerei wordt herkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen afwisselend de eerder gekozen kookstand en .

2. Kies de nieuwe kookzone in de instellingen over te nemen. Het apparaat zet het vermogen van de oorspronkelijk kookzone op .
 - ✓ De instellingen zijn op de nieuwe kookzone overgedragen.

Opmerking: Wanneer u een nieuw kookgerei op een andere kookzone plaatst, voordat u de instellingen heeft bevestigd, dan kunt u deze functie voor beide pannen gebruiken.

15 Assist

De kookassistent is de garantie voor eenvoudig koken en garandeert uitstekende kookresultaten.


Als u de gewenste temperatuur hebt gekozen, meten de sensoren continu de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het kookproces constant.

Voordelen

- Als de gekozen temperatuur is bereikt, wordt deze automatisch constant gehouden, wat energie spaart.
- De olie wordt niet oververhit en de gerechten koken niet over.






15.1 PerfectFry Sensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.

Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met  zijn gemarkeerd.

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
1	120 °C	Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente	
2	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden	
3	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen	
4	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten	
5	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat	

Aanbevolen kookgerei




Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

Kookgerei	Aanbevolen kookzone
Koekenpan Ø 15 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 19 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 21 cm	Kookzone met één ring
Koekenpan Ø 28 cm	Uitgebreide FlexZone
Teppanyaki 	FlexZone
Grill 	FlexZone

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop www.bosch-home.com.

Opmerking: U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.


PerfectFry Sensor inschakelen

1. Lege pan op de kookzone plaatsen.
 2. De kookzone kiezen en  aanraken.
 3. In de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste temperatuurstand kiezen.
- ✓ De functie start.  knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.
 - ✓ Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en  stopt met knipperen.



4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.



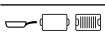


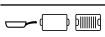







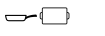




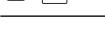



Schakel PerfectFry Sensor uit

- ▶ De kookzone kiezen en  aanraken.
- ✓ De functie is gedeactiveerd.

Adviezen voor het koken met PerfectFry Sensor

De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur  en de bereidingstijd  min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

-  Braadpan
-  Teppanyaki
-  Grillplaat

	Kookgerei		 min
Vlees			
Schnitzels		4	6-10
Schnitzel, gepaneerd		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletten		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik		5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik		5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik		4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik		5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik		5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik		3	10-20
Spek		2	5-8
Gehakt		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik		3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik		3	10-20
Worstjes		3	8-20
Chorizo, verse worst		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
Vis en zeevruchten			
Visfilet		4	10-20
Visfilet, gepaneerd		4	10-20
Vis, gebakken, heel		3	10-20
Sardienen		4	6-12
Scampi, garnalen		4	4-8
Inktvis, sepia		4	6-12
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter		2	2-6
Spiegeleieren		4	2-6
Roerei		2	4-9

	Kookgerei	⌚ min
Omelet		2 3-6
French toast		3 4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, ta-co's		5 1-3
Groente		
Gebakken aardappelen		5 6-12
Frites		4 15-25
Aardappelkoekjes		5 2-4
Uien, gebraden knoflook		2 2-10
Uienringen		3 5-10
Courgettes, aubergines, paprika		2 4-12
Groene asperges		3 4-15
Paddestoelen		4 10-15
Groente, in olie gesmoord		1 10-20
Groente in tempuradeeg		4 5-10
Diepvriesproducten		
Chicken nuggets		4 10-15
Vissticks		4 8-12
Frites		5 4-8
Pangerechten		3 6-10
Loempia's		4 10-30
Pastei, kroketten		5 3-8
Sauzen		
Tomatensaus		1 25-35
Bechamelsaus		1 10-20
Kaassaus		1 10-20
Zoete sauzen		1 15-25
Sauzen, ingekookt		1 25-35
Andere		
Gebakken kaas		3 7-10
Croutons		3 6-10
Geroosterd brood		4 4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden		1 5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd		4 3-15
Popcorn		5 3-4

15.2 PerfectCook Sensor

Met deze functie kunt u het product opwarmen, sudderen, koken, garen, met de snelkookpan koken of in een pan met rijkelijk olie bij gecontroleerde temperatuur frituren.

Om deze functies te gebruiken, hebt u een draadloze kooksensor voor draadloos koken nodig.

Deze functie is bij alle kookzones met de draadloze kooksensor op het normale kookgerei beschikbaar.

Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stan d	Tempe- ratuur	Functies	Kookgerei
1	70 °C	Verwarmen en warm houden	
2	90 °C	Bereiden	
3	100 °C	Opkoken	
4	120 °C	Koken in de snelkookpan	
5	180 °C	Frituren	

Tips PerfectCook Sensor

- De draadloze kooksensor meet de temperatuur van de vloeistof door de siliconebodem die aan het reservoir is aangebracht. Voor een correcte meting moet de siliconebodem volledig door de te meten vloeistof bedekt zijn.
- Het frame van de draadloze kooksensor en de op het kookgerei aangebrachte siliconebodem moeten volledig droog zijn voordat u kunt beginnen te koken.
- De draadloze kooksensor niet verwijderen tijdens het bereiden. Na het bereiden de sensor voorzichtig verwijderen want de sensor kan heet zijn.
- Om energie te sparen een deksel gebruiken.
- Het kookgerei zodanig opstellen dat de draadloze kooksensor naar het zijdelingse buitenvlak van de kookplaat wijst.
- Nooit de draadloze kooksensor op een ander heet kookgerei richten om oververhitting te vermijden.

Schakel PerfectCook Sensor in

Vereiste: De draadloze kooksensor verbinden.

- Breng de draadloze kooksensor aan op het kookgerei.
- Kookgerei met voldoende vloeistof op de gewenste kookplaat plaatsen en met een deksel sluiten.
- De kookzone selecteren waarop het kookgerei met de draadloze kooksensor zich bevindt. Vervolgens op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
- Op het bedieningspaneel brandt
- De betreffende temperatuurstand voor het te koken product selecteren.
- De functie is ingeschakeld.
- knippert tot het water of olie de gepaste temperatuur heeft bereikt om de levensmiddelen te voegen. Een signaal weerklinkt en het temperatuursymbool stopt met knipperen.
- Het deksel na het geluidssignaal verwijderen en de levensmiddelen toevoegen. Tijdens het bereiden het deksel erop laten.

Schakel PerfectCook Sensor uit

- De kookzone selecteren.
- In het instelgebied op zetten.
- De functies zijn gedeactiveerd.

Opmerking: Om de kookfuncties te activeren, ca. 10 seconden wachten.

Adviezen voor het koken met de PerfectCook Sensor

De volgende tabel bevat de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur °C en de bereidingstijd \ominus min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Verwarmen en warm houden

	°C	\ominus min
Goelash opwarmen	70	10-20
Glühwein opwarmen	70	5-15

Gaartrekken

	°C	\ominus min
Vlees		
Worstjes	90	10-20

Vis

Gestooft vis	90	15-20
--------------	----	-------

Eiergerechten

Gepocheerde eieren	90	2-5
--------------------	----	-----

Aardappelen

Aardappelballetjes	90	30-40
--------------------	----	-------

Pasta en granen

Rijst	90	25-35
Parboiled rijst	90	25-35
Volkorenrijst	90	45-55
Rijst, basmati, Thais	90	8-12
Wilde rijst	90	20-30
Polenta	90	3-8
Griesmeelpap	90	5-10

Soepen

Instant-crèmes	90	10-15
----------------	----	-------

Desserts

Rijstepap	90	40-50
Havermoutpap	90	10-15
Chocoladepudding	90	3-5

Andere

Melk	90	3-10
------	----	------

Opkoken

	°C	\ominus min
Vlees		
Vleesballetjes	100	20-30
Kip	100	60-90
Kalf	100	60-90

Eiergerechten

Gekookte eieren	100	5-10
-----------------	-----	------

Groente en peulvruchten

Broccoli	100	10-20
Bloemkool	100	10-20

	°C	\ominus min
Spruitjes	100	30-40
Groene bonen	100	15-30
Kikkererwten	100	60-90
Erwten	100	15-20
Plaatlinzen	100	45-60

Aardappelen

Gnocchi	100	3-6
Aardappelen, gekookt	100	30-45
Zoete aardappels	100	30-45

Pasta en granen

Pasta van harde tarwe	100	7-10
Verse deegwaren	100	3-5
Volkorenpasta	100	7-10
Pasta van harde tarwe, gevuld	100	15-20
Verse pasta, gevuld	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Soepen

Huisgemaakte bouillons	100	60-90
Instantsoepen	100	5-10

Desserts

Compote	100	15-25
---------	-----	-------

Diepvriesproducten

Groene bonen	100	15-30
--------------	-----	-------

Koken in de snelkookpan

	°C	\ominus min
Vlees		
Kip	120	15-25
Kalf	120	15-25

Groente en peulvruchten

Groente	120	3-6
Kikkererwten	120	25-35
Plaatlinzen	120	10-20
Bonen	120	25-35

Aardappelen

Aardappelen	120	10-20
Zoete aardappels	120	10-20

Pasta en granen

Rijst	120	6-8
Volkorenrijst	120	12-18

Soepen

Huisgemaakte bouillon	120	20-30
-----------------------	-----	-------

Met veel olie frituren

Het deksel gebruiken om de olie te verhitten en afnemen om het product te bakken.

	°C	\ominus min
Vlees		
Stukken kip	180	10-15
Vleesballetjes	180	10-15
Vis		

	⌘ °C	⊖ min
Vis in bierdeeg, gepaneerd	180	10-15
Groente en peulvruchten		
Groente in bierdeeg, gepaneerd	180	4-8
Champignons, gepaneerd of in bierdeeg	180	4-8
Desserts		
Berlijnse bollen, donuts en olie-bollen	180	5-10
Diepvriesproducten		
Frites	180	4-8

15.3 Draadloze kooksensor

Om PerfectCook Sensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor.

Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel www.bosch-home.com verkrijgen.

Draadloze kooksensor verbinden

Om de draadloze kooksensor met het bedieningspaneel te verbinden, als volgt te werk gaan:

1. De basisinstelling \mathcal{H} selecteren. Basisinstellingen → *Pagina 20*
✓ - brandt.
2. De kookzone selecteren waarvan de indicatie oplicht. Er klinkt een signaal.  knippert.
3. Binnen 30 seconden kort op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
 - Na enkele seconden verschijnt op de visuele indicatie van de kookzone het verbindingsresultaat van de kooksensor met het bedieningspaneel.

Resultaat	
\mathcal{H} Foutloze verbinding	PerfectCook Sensor is beschikbaar.
\mathcal{I} Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> ▪ De verbindingsprocedure herhalen. Als het resultaat verder \mathcal{I} is, de klantenservice op de hoogte brengen.

Resultaat	
\mathcal{I} Foute verbinding	Communicatiefout <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bluetoothcommunicatiefout. De verbindingsprocedure herhalen. ▪ U hebt niet binnen 30 seconden na het selecteren van de kookzone op het midden van de draadloze kooksensor gedrukt. De verbindingsprocedure herhalen. ▪ De batterij van de draadloze kooksensor is leeg. De batterij vervangen, de draadloze kooksensor resetten en verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.

Draadloze kooksensor resetten

1. Gedurende ca. 8-10 seconden op het midden van de kooksensor drukken.
✓ Tijdens deze procedure licht de LED-indicatie van de draadloze kooksensor drie keer op.
✓ Het resetten start als de LED een derde keer oplicht.
2. Nu niet meer op het midden van de draadloze kooksensor drukken.
✓ Zodra de LED uitgaat, is de draadloze kooksensor gereset.
3. De verbindingsprocedure vanaf punt 2 herhalen.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken, hangt van de hoogte van de woonplaats boven de zeespiegel af. Als het water te sterk of te zwak kookt, kunt u het kookpunt instellen. Hiervoor:

De basisinstelling \mathcal{H} selecteren. Basisinstellingen → *Pagina 20*

Hoogte	Instelwaarde \mathcal{H}
0 m	$\mathcal{1}$
100 - 200 m	$\mathcal{2}$
200 - 400 m	$\mathcal{3}^1$
400 - 600 m	$\mathcal{4}$
600 - 800 m	$\mathcal{5}$
800 - 1000 m	$\mathcal{6}$
1000 - 1200 m	$\mathcal{7}$
1200 - 1400 m	$\mathcal{8}$
Boven 1400 m	$\mathcal{9}$

¹ Basisinstelling

Opmerking: De temperatuur van 3/100 °C volstaat om efficiënt te koken. Om echter intensiever koken in te stellen, kan een lagere stand worden gekozen.

16 Draadloze kooksensor

Om PerfectCook Sensor te gebruiken moet je beschikken over een draadloze kooksensor.

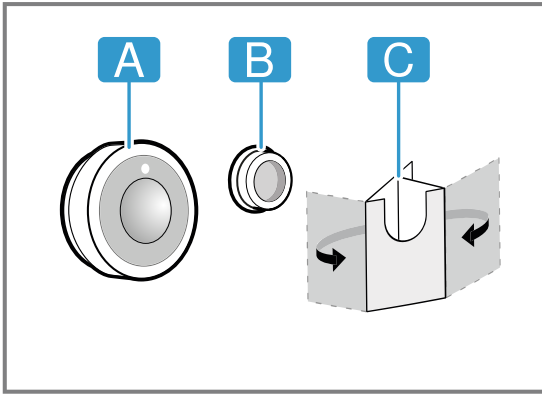
Je kunt de draadloze kooksensor via de servicedienst, in onze webshop of in de vakhandel www.bosch-home.com verkrijgen.

16.1 Leveringsomvang

Na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering controleren.

- **A** Draadloze kooksensor
- **B** Siliconenpatch

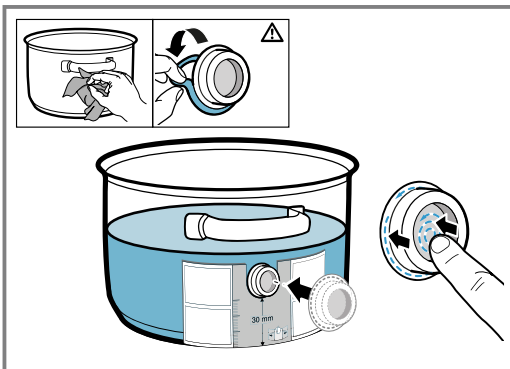
■ C Sjabloon



16.2 Aanbrengen van siliconen-patches

Met behulp van de siliconenpatch wordt de kooksensor vastgemaakt aan het kookgerei. Voor het plaatsen op het kookgerei:

1. De plek waar wordt geplakt op het kookgerei moet vetvrij zijn. Reinig de pan, droog deze goed af en wrijf de plek waar wordt gelijmd schoon met bijv. alcohol.
2. Verwijder de beschermfolie van de siliconenpatch. Lijm met het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de corresponderende hoogte op het kookgerei.



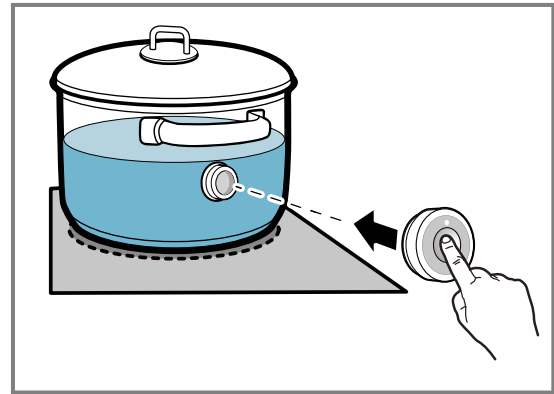
3. Het volledige oppervlak en het binnenste gedeelte van de siliconenpatch aandrukken.
4. Laat de lijm een uur lang drogen. Gedurende deze tijd het kookgerei niet gebruiken of afwassen.

Opmerking: Wanneer de siliconenpatch loskomt, een nieuwe gebruiken. Indien nodig kunt u een set met vijf siliconenpatches in de vakhandel, bij onze service of op onze officiële website www.bosch-home.com met vermelding van het artikelnummer 17007119 aankopen.

Elke lijm breekt bij bewaring na verloop van tijd af. Om dit te vermijden, de siliconebodems onmiddellijk na ontvangst op hun reservoir leggen.

16.3 De draadloze kooksensor aanbrengen

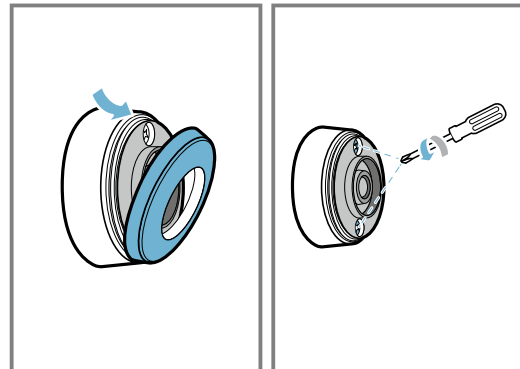
1. Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat u de kooksensor aanbrengt.
2. De kooksensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat deze zich perfect aanpast.



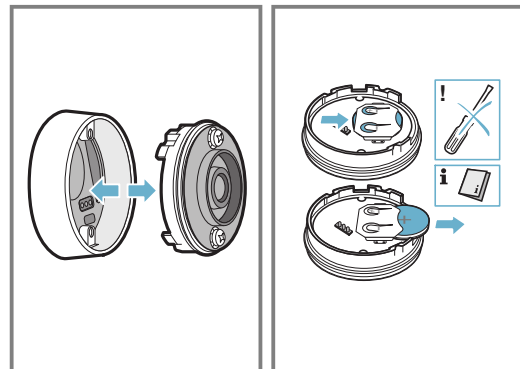
16.4 Batterij vervangen

Als de LED aan de draadloze kooksensor bij het indrukken niet oplicht, is de batterij leeg. Vervangen van de batterij:

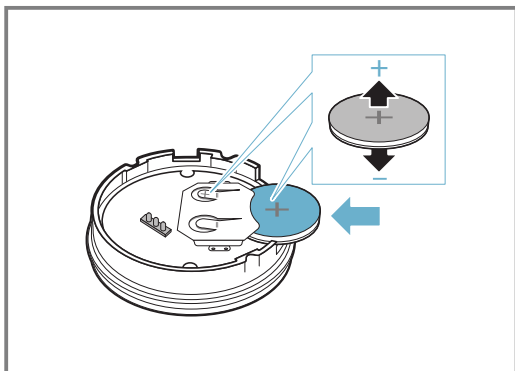
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de kooksensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



2. Het deksel van de kooksensor openen en de batterij uit de sokkel nemen.

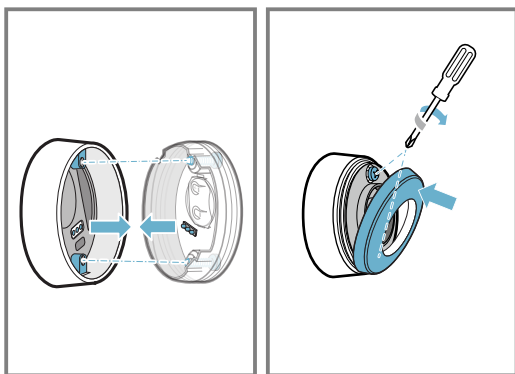


3. Een nieuwe batterij plaatsen en hierbij de instructies over de batterijpolen in acht nemen. Alleen hoogwaardige batterijen van het type CR2032 gebruiken.



Opmerking: Gebruik geen metalen voorwerpen om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.

4. Sluit het deksel van de kooksensor. De uitsparingen voor de schroeven van het deksel moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing. De schroeven met een schroevendraaier aantrekken en de siliconenafdekking aan het onderste behuizingsdeel van de kooksensor bevestigen.



16.5 Reiniging

Kooksensor

Met een vochtige doek schoonmaken. Niet in de vaatwasser doen en niet nat maken.

Wanneer u de kooksensor niet gebruikt, deze van de pan verwijderen en op een schone veilige plek uit de buurt van warmtebronnen bewaren.

Siliconenpatch

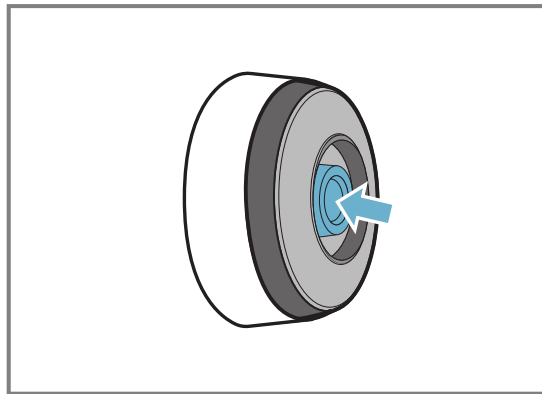
Vóór het aanbrengen de kooksensor schoonmaken en afdrogen. Geschikt voor de afwasmachine.

Opmerking: Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Kijkglas van de draadloze kooksensor

Houd het kijkglas schoon en droog. Belangrijk hierbij:

1. U dient regelmatig vuil en vetspatten te verwijderen.
2. Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of een wattenstaafje en schoonmaakmiddel voor glas.



Opmerkingen

- Geen harde en ruwe objecten gebruiken zoals een borstel of schuurspons en geen schuurmiddel gebruiken om de kookplaat te reinigen.
- Het venster van de draadloze kooksensor niet met de vingers aanraken, om dit niet vuil te maken of te bekrassen.

16.6 Conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met de functie draadloze kooksensor voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitgebreide conformiteitsverklaring overeenkomstig de richtlijn RED kunt u vinden op www.bosch-home.com op de productpagina van uw apparaat onder de rubriek "Extra documenten".

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van deze merken door BSH Hausgeräte GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

17 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

17.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Op ① tippen.
 2. Raak ② gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De indicatie ② is 10 seconden lang verlicht.
 - ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

17.2 Kinderslot uitschakelen

1. Op ① tippen.
 2. Raak ③ gedurende 4 seconden aan.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

17.3 Automatisch kinderslot


U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → Pagina 20

18 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.

De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

18.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▶ Druk op . Er klinkt een waarschuwingssignaal en  brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

18.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▶ symbool  aan.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

19 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft **FB** weer en schakelt uit.

De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.

Druk op een willekeurige button.









20 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

20.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
	Kinderslot	0 - Handmatig. ¹ 1 - Automatisch. 2 - Uitgeschakeld
	Akoestische signalen	0 - Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. 1 - Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. 2 - Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 - Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld ¹ .
	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	0 - Uitgeschakeld ¹ 1 - Ingeschakeld
	De instelling naargelang de hoogte boven de zeespiegel kiezen:	1-2 - Verlaging. 3 - Basisinstelling. 4-9 - Verhoging.
	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	00 - uitgeschakeld. ¹ 01-99 - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	1 - 10 seconden ¹ 2 - 30 seconden 3 - 1 minuut



¹ Fabrieksinstelling




Indicatie	Instelling	Waarde
c 7	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen hangen af van het maximale vermogen van de kookplaat (zie typeplaatje). Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt  weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	 - Uitgeschakeld 1. - 1000 W. Laagste stand. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère 3.5 - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 11	MoveMode Maakt de wijziging mogelijk van de vooringestelde vermogensstanden van de drie kookbereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het instelbereik in raak  aan om de nieuwe vermogensstand te bevestigen en de volgende kookzone te selecteren.	9 - Vooringestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. 5 - Vooringestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. 1.5 - Vooringestelde vermogensstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
c 13	FlexInduction Inschakelmodus van de FlexZone wijzigen.	 - Als twee onafhankelijke kookzones. ¹ 1 - Als een gecombineerde kookzone.
c 14	De draadloze kooksensor verbinden met de kookplaat.	 - Storingsvrije verbinding. 1 - Foutieve verbinding vanwege een overdrachtsfout. 2 - Foutieve verbinding: vanwege een fout van de kooksensor.
c 	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	 - Individuele instellingen ¹ . 1 - Fabrieksinstellingen.

¹ Fabrieksinstelling





20.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.


1. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden  4 seconden lang aan.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	 2.
Fabricagenummer 2	 5

- ✓ De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.

3. Raak  aan om naar de basisinstellingen te gaan.
✓ c 1 en  lichten op als voorinstelling.
4. Raak  net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling in het instelbereik kiezen.
6. Raak  gedurende 4 seconden aan.
✓ De instellingen zijn opgeslagen.

20.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

- ▶ Raak  aan.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

21 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces. Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.

Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.

De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.
→ Pagina 20




21.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
 2. Roep de basisinstellingen op en kies c / 2 .
 3. Het instelgebied aanraken. Op de kookzone knipt de indicatie —.
- ✓ De test is bezig.
 - ✓ Na 10 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

21.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat	
	Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd.
	Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.
	Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde.

Raak om deze functie te activeren het instelbereik aan.

22 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

22.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop www.bosch-home.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

22.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat alleen bij suikervlekken, rijstzetmeel, kunststof- of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.
Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

Tips

- Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
- Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

22.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

23 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 25

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.

23.1 Waarschuwing

Opmerkingen

- Wanneer op het display *E* verschijnt, de sensor van de betreffende kookzone ingedrukt houden en de storingscode aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.

- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

23.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
	Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.
	Storing in de elektronica <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 201, E 8208</i>	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.
<i>F1/F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
<i>F0</i>	Instellingen overnemen wordt niet geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. Zoals gebruikelijk koken zonder de functie Instellingen overnemen te gebruiken. Contact opnemen met de Service.
<i>F9</i>	De uitgebreide Flex-zone schakelt niet in. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raak een willekeurige sensor aan om de storingsaanwijzing te bevestigen. U kunt verder koken met de overige kookzones. Neem contact op met de technische servicedienst.
<i>F8</i>	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Voor het instellen van de kookzone een willekeurige toets aanraken en het display uitschakelen.
<i>E8202</i>	De kooksensor is oververhit en de kookplaat is uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
<i>E8203</i>	De kooksensor is oververhit en alle kookplaten zijn uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als u de kooksensor niet gebruikt, dan dient u deze van de pan te nemen en ver van andere kookplaten of warmtebronnen te bewaren. De kookplaten inschakelen.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
<i>E8204</i>	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18
<i>E8205</i>	De verbinding met de kooksensor is verbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De functie uitschakelen en opnieuw activeren.
<i>E8206</i>	De kooksensor is kapot/defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de draadloze kooksensor brandt niet.	De draadloze kooksensor reageert niet en de indicatie brandt niet. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18. ▶ Blijft het probleem bestaan, houd dan het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17. ▶ Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het display op de sensor knippert tweemaal.	De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende bereiding kan worden afgebroken omdat de batterij leeg is. <ul style="list-style-type: none"> ▶ De 3V CR2032 batterij vervangen. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Batterij vervangen", Pagina 18.
Het display op de sensor knippert drie keer.	De verbinding met de kooksensor is verbroken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Houd het symbool op de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbind de sensor opnieuw met de kookplaat. Meer informatie kunt u vinden in paragraaf → "Draadloze kooksensor verbinden", Pagina 17.
<i>E 9000/E9010</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400/E9011</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
<i>d E</i>	De demo-modus is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.

23.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

24 Afvoeren

24.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

25 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

25.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 20* laten weergeven.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

26 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstututen om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

26.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).

- Pot Ø 16 cm zonder deksel
 - Koken: Vermogensstand 1.5

26.2 Lizenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550

Begintemperatuur 20°C

Opwarmen zonder omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
 - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

26.3 Lizenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: lizensdiameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C

Na 1 min. opwarmen omroeren

- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 1.5

26.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
 - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase 2
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
 - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
 - Kookpunt: Vermogensstand 2

26.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.

2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.

Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.

- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

26.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C

1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.
 - Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 3
 - Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.5
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

26.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550

Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 2.5

26.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
 - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

26.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
 - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
 - Kookpunt: Vermogensstand 7

26.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frites, 1 cm dik.
 - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
 - Kookpunt: Vermogensstand 9

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1	Sicurezza	27
2	Prevenzione di danni materiali.....	29
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	30
4	Stoviglie adatte	31
5	Conoscere l'apparecchio.....	32
6	Comandi di base	33
7	FlexInduction.....	34
8	MoveMode	35
9	FlexInduction ampliata	36
10	Funzioni durata	36
11	PowerBoost.....	37
12	PanBoost.....	37
13	Funzione scaldavivande.....	38
14	Acquisizione delle impostazioni	38
15	Assist.....	39
16	Sensore di cottura senza fili.....	43
17	Sicurezza bambini.....	44
18	Protezione per la pulizia	45
19	Spegnimento di sicurezza individuale.....	45
20	Impostazioni di base.....	45
21	Test stoviglie da cucina.....	47
22	Pulizia e cura	47
23	Sistemazione guasti.....	48
24	Smaltimento	50
25	Servizio di assistenza clienti.....	50
26	Pietanze sperimentate	50

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.

- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

Se si utilizza la funzione del sensore di cottura, regolare la zona di cottura su cui è posta la pentola con il sensore di temperatura.

Se avete un apparecchio medico impiantato attivo (pace-maker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in EN 45502-2-1 che in EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono utilizzati utensili non metallici e sto-

viglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Dopo ogni utilizzo disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale.

- ▶ Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente perché su di esso non si trovano più né pentole né padelle.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura.

- ▶ Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'in-

teruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 50*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

Il contatto di oggetti metallici con la ventola che si trova nella parte bassa del piano cottura può causare una scarica elettrica.

- ▶ Non conservare oggetti in metallo lunghi e appuntiti nel cassetto posto sotto al piano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.
- ▶ Non utilizzare mai pentole surgelate.

Il sensore di temperatura senza cavi è dotato di una batteria che può venire danneggiata se esposta ad elevate temperature.

- ▶ Togliere il sensore dalla stoviglia e conservarlo lontano da fonti di calore di ogni tipo.

Il sensore di temperatura può essere molto caldo al momento di rimuoverlo dalla pentola.

- ▶ Per toglierlo utilizzare guanti da forno o un canovaccio.

Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento.

- ▶ A bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.

Un apparecchio con una superficie fessurata o rotta può causare lesioni da taglio.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se presenta una superficie fessurata o rotta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Il sensore di temperatura senza cavo è magnetico e può danneggiare impianti elettronici, per es. pace maker o pompe insuliniche.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'elemento di comando magnetico.
- ▶ Non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

Qui sono riportati le cause dei danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Processo di cottura non sorvegliato.	Osservare il processo di cottura.
Macchie, fratture conoidi	Alimenti versati, soprattutto quelli con elevata quantità di zucchero.	Rimuovere immediatamente con un raschietto per vetro.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie, fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglia difettosa, stoviglia con segni di fusione dello smalto o stoviglie con il fondo in rame o alluminio.	Utilizzare una stoviglia adatta in buono stato.
Macchie, variazioni cromatiche	Metodi di pulizia non idonei.	Utilizzare soltanto detergenti indicati per la vetroceramica e pulire il piano cottura solo quando è freddo.
Fratture concoidi o crepe nel vetro	Stoviglie o accessori che sono caduti o altri oggetti duri o appuntiti.	Durante la cottura non urtare il vetro o lasciare cadere oggetti sul piano cottura.
Graffi, variazioni cromatiche	Fondi delle stoviglie con segni di abrasione o spinta della stoviglia sul piano cottura.	Controllare le stoviglie. Sollevare la stoviglia anziché spingerla.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia.	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Danni all'apparecchio!	Cottura con stoviglie appena tolte dal congelatore.	Non utilizzare mai pentole surgelate.
Danni alle stoviglie o all'apparecchio	Cuocere senza pietanze.	Non collocare mai stoviglie vuote sull'area di cottura calda né riscaldarle.
Danni al vetro	Materiale fuso sull'area di cottura calda o coperchio caldo sul vetro.	Non collocare sul piano cottura né carta forno o pellicola in alluminio, né stoviglie in plastica o coperchi.
Surriscaldamento	Stoviglia calda sul pannello di comando o sul telaio.	Non collocare mai in queste aree una stoviglia calda.

ATTENZIONE!

Questo piano cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore.

- ▶ Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Questi oggetti potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.
- ▶ Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

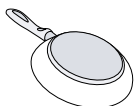


4 Stoviglie adatte

Per essere adatta alla cottura a induzione una stoviglia deve avere un fondo ferromagnetico, che viene quindi attratto da un magnete; il fondo deve inoltre corrispondere alla dimensione dell'area di cottura. Se la stoviglia su una zona di cottura non viene rilevata, posizionarla sulla zona di cottura con il diametro immediatamente inferiore.

4.1 Dimensioni e caratteristiche della stoviglia

Per riconoscere correttamente la stoviglia, tenere conto delle relative dimensioni e del relativo materiale. Tutti i fondi delle stoviglie devono essere completamente piani e lisci.

Con Test stoviglie da cucina verificare che la stoviglia sia adeguata. Ulteriori informazioni sono riportate su → "Test stoviglie da cucina", Pagina 47.

Stoviglia	Materiali	Caratteristiche
Stoviglia consigliata 	Stoviglia in acciaio in versione "sandwich" che distribuisce bene il calore.	Questa stoviglia distribuisce il calore in modo uniforme, si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
	Stoviglia ferromagnetica in acciaio smaltato o ghisa oppure speciale stoviglia in acciaio inox per la cottura a induzione.	Questa stoviglia si riscalda rapidamente e garantisce il suo rilevamento.
Adatta 	Il fondo non è completamente ferromagnetico.	Se l'area ferromagnetica è più piccola del fondo della stoviglia, si riscalda solo la superficie ferromagnetica. Di conseguenza il calore non si distribuisce in modo omogeneo.
	Fondi della stoviglia con componenti in alluminio.	Questi fondi riducono la superficie ferromagnetica, causando una minore fornitura di potenza alla stoviglia. La conseguenza è che questa stoviglia non viene riconosciuta o viene rilevata solo in modo insufficiente e quindi non si riscalda abbastanza.
Non adatta	Stoviglia in normale acciaio sottile, vetro, argilla, rame o alluminio.	

Note

- In linea di massima non utilizzare piastre adattatrici tra il piano cottura e la stoviglia.
- Non riscaldare la stoviglia vuota e non utilizzare stoviglie con fondo sottile poiché possono riscaldarsi a temperature troppo elevate.

5 Conoscere l'apparecchio

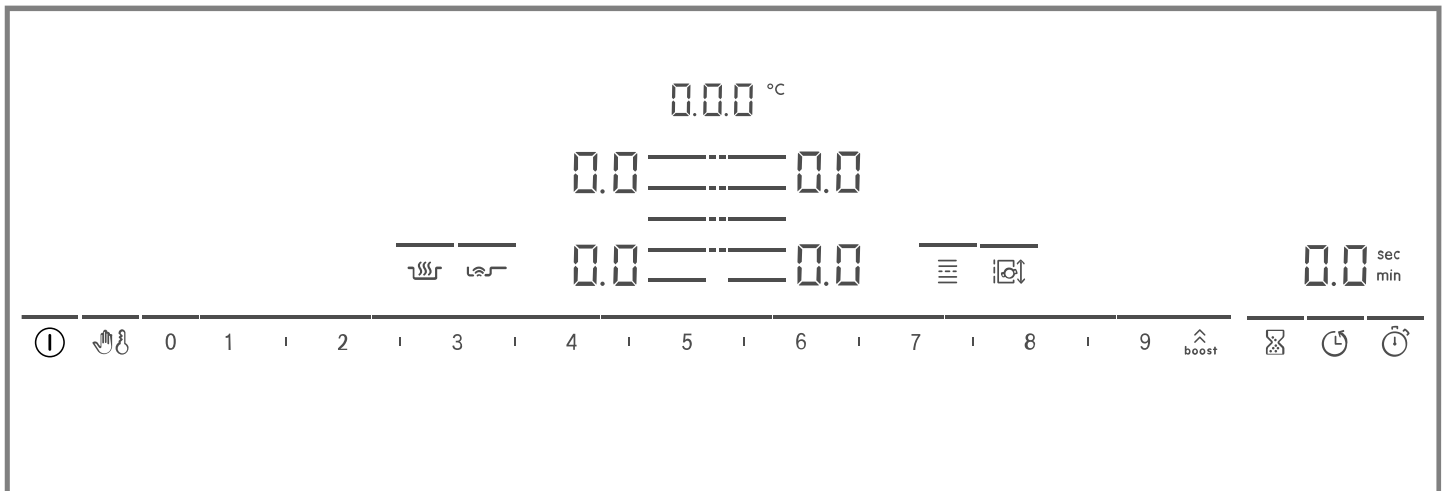
5.1 Cottura a induzione

Rispetto ai piani cottura tradizionali, la cottura a induzione apporta alcuni cambiamenti e una serie di vantaggi, come il risparmio di tempo durante la cottura e

la frittura, il risparmio di energia nonché una più facile manutenzione e pulizia. Offre anche un migliore controllo del calore, poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole.

5.2 Pannello di comando

I singoli dettagli, come il colore e la forma, possono differire dall'illustrazione.



Note

- Mantenere il pannello di comando asciutto e pulito.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Tasti tattili

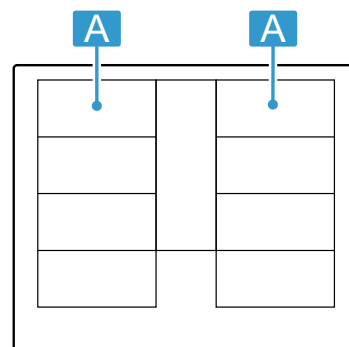
Se il piano cottura si scalda, sono accesi i simboli delle superfici di comando disponibili in questo momento.

Sensore	Funzione
ⓘ	Interruttore principale
👉	Protezione per la pulizia
👶	Sicurezza bambini
0 1 2 3...	Campo di regolazione
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Contaminuti
🕒	Timer di spegnimento
🕒	Count-up timer
🔥	Funzione scaldavivande
👉	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Selezionare l'area di cottura

A seconda dello stato del piano si accendono anche le spie delle aree di cottura e delle varie funzioni attivate e disponibili.

5.3 Ripartizione delle aree di cottura




La potenza indicata è stata calcolata con le pentole a norma che sono descritte in IEC/EN 60335-2-6. La potenza può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della stoviglia.



Zona	Livello di cottura massimo	
A ☰☰☰☰	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Livello di potenza 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☰☰	Livello di potenza 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☰☰	Livello di potenza 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W



5.4 Area di cottura

Prima di avviare la cottura, verificare se la grandezza della stoviglia è adatta all'area di cottura che si desidera utilizzare:

Zona	Tipo di area di cottura
	Area cottura singola
	Area flessibile → "FlexInduction", Pagina 34
	Area flessibile ampliata → "FlexInduction ampliata", Pagina 36



5.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. Finché l'indicatore di calore residuo è acceso, non toccare la zona di cottura.

Display	Significato
	L'area di cottura è calda.
	La zona di cottura è tiepida.

6 Comandi di base


6.1 Accensione del piano cottura

- ▶ Toccare .
Viene emesso un segnale acustico. Si illuminano i simboli delle aree di cottura e le funzioni al momento disponibili. Vicino alle aree di cottura si illumina .
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

ReStart

- ▶ Se l'apparecchio viene attivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

6.2 Spegnimento del piano cottura

- ▶ Toccare  finché gli indicatori non si spengono.
- ✓ Tutte le aree di cottura sono disattivate.



Nota: Il piano cottura si spegne quando tutte le aree di cottura sono disattivate da oltre 20 secondi.

6.3 Impostazione del livello di potenza nelle aree di cottura

L'area di cottura dispone di 17 livelli di potenza, quelli da 1 a 9 vengono visualizzati con valori intermedi. Selezionare il livello di potenza più adatto al cibo e al processo di cottura previsto.

6.4 Consigli di cottura

- Se si riscaldano purè, vellutate o salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare, impostare il livello di cottura 8-9.
- Se la cottura avviene con il coperchio, abbassare il livello di cottura non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- Dopo la cottura collocare un coperchio sulla stoviglia finché la pietanza non viene servita.
- Per la cottura con la pentola a pressione, osservare le avvertenze fornite dal produttore.
- Per conservare il più possibile il valore nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. È possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un contaminuti.
- Prestare attenzione a che l'olio non arrivi al punto di fumo.


1. Toccare il simbolo  dell'area di cottura desiderata.
- ✓ L'indicatore  si accende con un'intensità luminosa maggiore.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato nel campo di regolazione.
- ✓ Il livello di potenza è impostato.

Nota: Se sull'area di cottura non è stata collocata alcuna stoviglia o se la stoviglia non è adatta, lampeggia il livello di potenza selezionato. Dopo un determinato lasso di tempo l'area di cottura si spegne.

QuickStart



- ▶ Se la stoviglia è stata collocata sul piano cottura prima dell'accensione, durante l'accensione questa stoviglia viene riconosciuta e la zona di cottura viene selezionata in automatico. Infine, nei 20 secondi successivi selezionare il livello di potenza altrimenti il piano cottura si spegne.

Modifica del livello di potenza o spegnimento dell'area di cottura

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione oppure portarlo su .
- ✓ Il livello di cottura dell'area di cottura si modifica o l'area di cottura si spegne e compare l'indicatore del calore residuo.

- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Alcune stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Pertanto utilizzare le presine.
- Utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia sono reperibili in
→ "Risparmio energetico", Pagina 30

Consigli per la cottura

La tabella indica qual è il livello di potenza () adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura ( min) può variare in base a tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

		⊖ min
Fusione		
Cioccolato, glassa	1 - 1.5	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1.5 - 2	-
Latte ¹	1.5 - 2.5	-
Salsicce bollite ¹	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pesce ¹	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, ad es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate ad es. salsa bernese e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso con doppia quantità di acqua	2.5 - 3.5	15 - 30
Riso al latte ²	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4.5 - 5.5	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Minestrone	3.5 - 4.5	120 - 180
Zuppe	3.5 - 4.5	15 - 60
Verdura	2.5 - 3.5	10 - 20
Verdure surgelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Minestrone con la pentola a pressione	4.5 - 5.5	-
Stufare		
Rolata	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Stufare/Cuocere arrosto con poco grasso¹		

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

		⊖ min
Fettina, al naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina surgelata	6 - 7	6 - 12
Braciole al naturale o impanate	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo, surgelato	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce al naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Gamberi e granchi	7 - 8	4 - 10
Rosolare verdure fresche e funghi	7 - 8	10 - 20
Piatti da saltare in padella, verdure, straccetti di carne alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, cuocerle una alla volta	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3.5 - 4.5	3 - 10
Uovo al tegamino con olio	5 - 6	3 - 6
Frittura, friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio¹		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette surgelate	7 - 8	-
Carne, es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati, in pastella di birra o in tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-

¹ Senza coperchio

² Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.5

7 FlexInduction

L'area di cottura flessibile consente di posizionare a piacere le stoviglie di qualsiasi forma e dimensione. È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se l'area di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

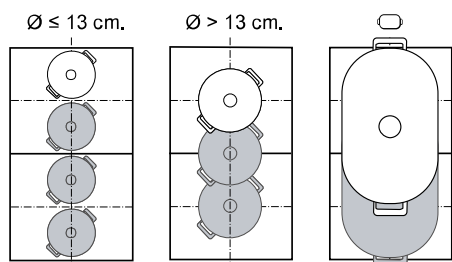
7.1 Disposizione della stoviglia

È possibile configurare l'area di cottura flessibile in due modi, a seconda della stoviglia che viene utilizzata. Per garantire un buon riconoscimento e una buona distribuzione del calore, disporre la stoviglia al centro, come illustrato nelle figure.

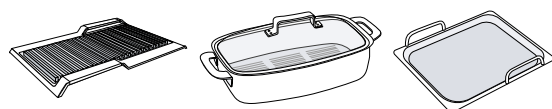
Impiego come area di cottura unita

Consigliato per la cottura con una sola stoviglia.

- Disposizione della stoviglia in funzione della dimensione:



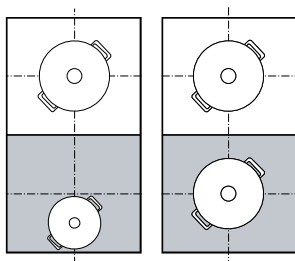
- Stoviglie ovali consigliate 



Impiego come due aree di cottura separate

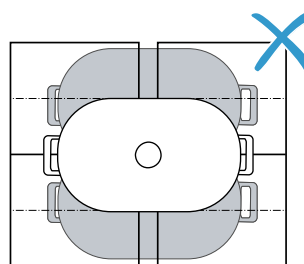
Consigliato per la cottura con due stoviglie.

È possibile utilizzare l'area anteriore e quella posteriore in modo separato tra loro e impostare un livello di potenza per ciascuna.




Attenzione


Non posizionare stoviglie al centro tra le zone di cottura destra e sinistra. Le aree di cottura non vengono attivate in maniera corretta e non si raggiunge un buon risultato di cottura.



7.2 Attivazione di FlexInduction

- Posizionare la stoviglia sull'area di cottura.
 - Selezionare l'area di cottura.
- A seconda della dimensione e della posizione della stoviglia, le aree di cottura si collegano o si scollegano automaticamente.
 - La Flex Zone è collegata e  si accende.

Note

- Premendo , è possibile modificare manualmente le impostazioni dell'area di cottura.
- È possibile modificare la configurazione standard dell'area di cottura flessibile. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere. → *Pagina 45*
- Se si sposta o si solleva la stoviglia da un'area attiva collegata, si avvia una ricerca automatica. Ciascuna stoviglia che viene trovata all'interno dell'area di cottura durante questa ricerca, viene scaldata con il livello di potenza precedentemente selezionato.

8 MoveMode

Questa funzione consente di modificare il livello di potenza di una stoviglia, semplicemente spostandola avanti o indietro nell'area di cottura flessibile. Allo scopo, l'area viene suddivisa in tre zone dotate di diversi livelli di potenza.

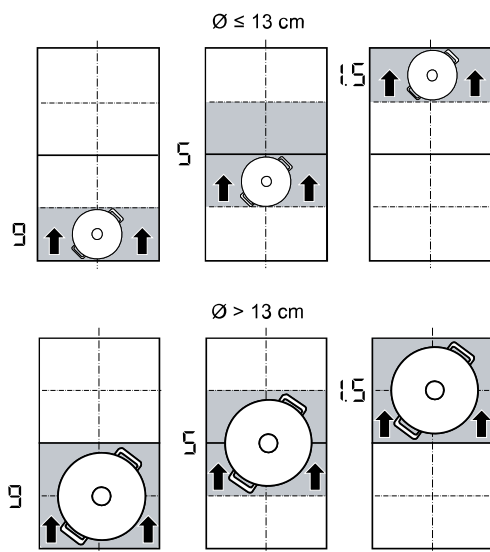
8.1 Disposizione e spostamento della stoviglia

Utilizzare solo una stoviglia. La superficie di cottura dipende dalla stoviglia utilizzata, nonché dalla relativa dimensione e dal relativo posizionamento.

Ogni superficie di cottura ha un livello di potenza preimpostato:



- Parte anteriore = livello di cottura **9**
- Parte centrale = livello di cottura **5**
- Parte posteriore = livello di cottura **1.5**

È possibile modificare le impostazioni standard dei livelli di potenza preimpostati. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come procedere → Pagina 45.





8.2 Attivazione di MoveMode

Requisito: Collocare solo una stoviglia su un'area flessibile.

1. Selezionare una delle due aree di cottura dell'area flessibile.
 2. Premere .
- ✓ Il livello di potenza della superficie sulla quale si trova la stoviglia resta acceso nell'indicatore delle aree di cottura accanto a .
 - ✓ La funzione è attivata.

Nota: È possibile modificare i livelli di potenza delle zone durante il processo di cottura.

8.3 Disattivazione di MoveMode

- ▶ Toccare .
- ✓ L'indicatore accanto a  si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

9 FlexInduction ampliata

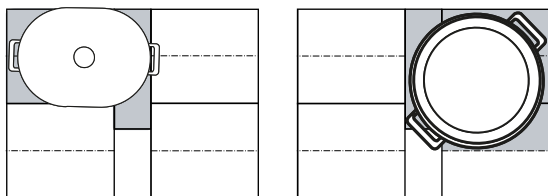
Grazie all'area di cottura ampliata, è possibile cucinare con stoviglie più grandi oppure collocare di lato stoviglie dalla forma allungata.

L'ampliamento si accende sempre in combinazione con una delle due aree di cottura flessibili. Non è possibile attivare separatamente l'ampliamento.


9.1 Disporre la stoviglia in base alla relativa forma e dimensione

Collocare la stoviglia centralmente sopra la parte posteriore dell'area di cottura flessibile e la relativa estensione.

In base alla dimensione della stoviglia e alla superficie coperta, si può attivare un'area di cottura flessibile come due zone di cottura separate o come un'area di cottura continua:




9.2 Attivazione di FlexInduction ampliata

1. Collocare la stoviglia sull'area di cottura flessibile, coprendo l'ampliamento.
 2. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza. Gli indicatori dell'area di cottura e  per l'area ampliata si accendono.
- ✓ L'area è attivata.

Nota: Se l'indicatore non si accende, sollevare e riposizionare la stoviglia sull'area di cottura.

9.3 Disattivazione di FlexInduction ampliata

- ▶ Selezionare l'area di cottura e nel campo di regolazione impostare su .
- ✓ La funzione è disattivata.

10 Funzioni durata

Il piano cottura dispone di diverse funzioni per l'installazione dei tempi di cottura:




- Timer di spegnimento
- Contaminuti
- Count-up timer

10.1 Timer di spegnimento

Consente la programmazione di un tempo di cottura per una o più aree di cottura. Trascorso il tempo, l'area di cottura viene disattivata automaticamente.

Attivazione di Timer di spegnimento




1. Selezionare l'area di cottura e il livello di potenza.

2. Premere .
- ✓ L'indicatore  della zona di cottura si illumina.
3. Nel campo di regolazione impostare la durata.
 - Per impostare una durata di cottura inferiore a 10 minuti toccare sempre 0, prima di selezionare il valore desiderato.
4. Confermare con .
- ✓ Il tempo di cottura inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura, l'area di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico.

Note

- Se si programma un tempo di cottura per un'area di cottura ed è attivato il PerfectFry Sensor, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.
- Se si programma un tempo di cottura per un'area di cottura ed è attivato il PerfectCook Sensor, il tempo di cottura inizia a scorrere soltanto quando viene raggiunto il livello di temperatura selezionato.



Modifica o disattivazione di Timer di spegnimento

1. Selezionare l'area di cottura e toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare  per cancellare il tempo.
3. Confermare con .




10.2 Contaminuti

Consente l'attivazione di un contaminuti da 0 a 99 minuti. Questa funzione non dipende dalle aree di cottura e dalle altre impostazioni. Non spegne automaticamente le aree di cottura.

Attivazione di Contaminuti

1. Toccare .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.
3. Confermare con .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.


ContaminutiModifica o disattivazione

1. Toccare .
2. Nel campo di regolazione modificare il tempo o impostare  per cancellare il tempo.
3. Confermare con .



10.3 Count-up timer

La funzione Cronometro indica il tempo trascorso dall'attivazione.


Attivazione di Count-up timer

- ▶ Toccare .
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.

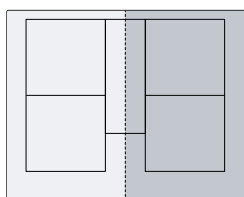
Disattivazione di Count-up timer



1. Toccare . Il cronometro si arresta. Gli indicatori del timer restano accesi.
2. Toccare . Gli indicatori si spengono.

11 PowerBoost

Questa funzione consente di riscaldare grandi quantità di acqua più rapidamente rispetto a .




La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.

**11.1 Attivazione di PowerBoost**

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere . L'indicatore  si accende.
- ✓ La funzione è attivata.


Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

11.2 Disattivazione di PowerBoost

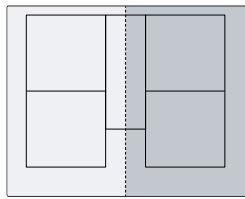
1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere . L'indicatore  si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura .
- ✓ La funzione è disattivata.

Nota: A determinate condizioni questa funzione può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

12 PanBoost

Questa funzione consente di riscaldare le padelle più rapidamente rispetto a .

La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.



12.1 Consigli per l'uso

- Non mettere il coperchio sulla padella.
- Non allontanarsi mai durante il riscaldamento di padelle vuote.
- Utilizzare solo padelle fredde.

- Utilizzare padelle con fondo completamente piatto. Non utilizzare padelle con fondi sottili.

12.2 Attivazione di PanBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Toccare due volte $\hat{P}b$. si accende.
✓ La funzione è attivata.

Nota: Questa funzione può essere attivata anche durante la cottura con zona flessibile connessa.

12.3 Disattivazione di PanBoost

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Premere $\hat{P}b$. si spegne e l'area di cottura torna al livello di cottura \mathcal{G} .
✓ La funzione è disattivata.

Nota: Per evitare temperature elevate dopo 30 secondi questa funzione si spegne automaticamente.

13 Funzione scaldavivande

È possibile utilizzare questa funzione per far sciogliere il cioccolato o il burro e mantenere calde le pietanze.

13.1 Attivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura desiderata.
 2. Nei 10 secondi successivi toccare \mathcal{S} .
 \mathcal{L} si accende.
- ✓ La funzione è attivata.

13.2 Disattivazione di Funzione scaldavivande

1. Selezionare l'area di cottura.
 2. Toccare \mathcal{S} .
 \mathcal{L} si spegne.
- ✓ La funzione è disattivata.

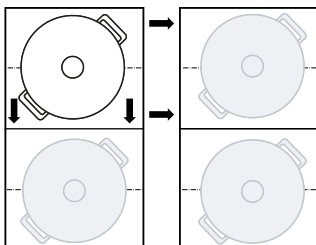
14 Acquisizione delle impostazioni

Con questa funzione è possibile trasmettere il livello di cottura, il tempo di cottura impostato e la funzione di cottura selezionata da un'area di cottura all'altra.

14.1 Acquisizione delle impostazioni

Requisito: Spostare la stoviglia su un'area di cottura che non è accesa e non è stata ancora preimpostata e sulla quale prima non era stata collocata nessun'altra stoviglia.

1. Spostare la stoviglia.



La stoviglia viene riconosciuta e sull'indicatore della nuova area di cottura lampeggiano in modo alternato il livello di potenza precedentemente selezionato e \mathcal{L} .

2. Per acquisire le impostazioni, selezionare la nuova area di cottura.
L'apparecchio imposta il livello di potenza dell'area di cottura originaria su \mathcal{G} .
✓ Le impostazioni vengono trasmesse alla nuova area di cottura.

Nota: Se viene collocata una nuova stoviglia su un'altra area di cottura, prima che le impostazioni siano state confermate, questa funzione può essere utilizzata per entrambe le stoviglie.

15 Assist


L'assistente di cottura è la garanzia di una cottura semplice e garantisce risultati impeccabili.

Quando si sceglie la temperatura desiderata, i sensori misurano di continuo la temperatura della stoviglia e la mantengono costante durante il processo di cottura.

Vantaggi






- Quando la temperatura desiderata è raggiunta, viene automaticamente mantenuta costante, risparmiando energia.
- L'olio non si surriscalda e gli alimenti non scuociono.

15.1 PerfectFry Sensor

Adatto per preparare o ridurre salse, frittelle o cuocere uova con burro, arrostitire verdure o bistecche al grado desiderato mantenendo la temperatura sotto controllo. Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura contrassegnate con .



Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Level- lo	Tempe- ratura	Funzioni	Stoviglia
1	120 °C	Cottura e riduzione di salse, cottura arrosto di verdure	
2	140 °C	Rosolatura in olio d'oliva o burro	
3	160 °C	Cottura arrosto di pesce e alimenti grossolani	
4	180 °C	Frittura di prodotti impanati, congelati e grigliati	
5	215 °C	Grill ad alta temperatura e piastra grill	

Stoviglie consigliata




Per questa funzione, sono state sviluppate delle stoviglie speciali che danno risultati ottimali.

Stoviglie	Area di cottura consigliata
Padella Ø 15 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 19 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 21 cm	Area di cottura semplice
Padella Ø 28 cm	Area flessibile ampliata
Teppanyaki 	Area flessibile
Grill 	Area flessibile

La stoviglia consigliata è disponibile tramite il servizio di assistenza clienti, il rivenditore specializzato o il nostro punto vendita online www.bosch-home.com.


Nota: È possibile utilizzare anche altre stoviglie. Tuttavia, a seconda delle caratteristiche della stoviglia, la temperatura raggiunta può differire dal livello di temperatura selezionato.

Attivazione di PerfectFry Sensor

1. Posizionare gli utensili per cottura vuoti sull'area di cottura.
2. Selezionare e  toccare l'area di cottura.
3. Nei 10 secondi successivi impostare il grado di temperatura desiderato nel campo di regolazione.
 - ✓ Avviare la funzione.  lampeggia finché la temperatura impostata non viene di nuovo raggiunta.
 - ✓ Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e  smette di lampeggiare.
4. Versare il grasso dell'arrosto e successivamente il cibo nella pentola.




Nota: Se sono necessari più di 250 ml di olio per cucinare, aggiungere l'olio e aspettare qualche secondo prima di aggiungere il cibo.

Disattivazione di PerfectFry Sensor

- ▶ Selezionare e  toccare l'area di cottura.
- ✓ La funzione è disattivata.

Consigli per la cottura con PerfectFry Sensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura δ e i tempi di cottura \ominus min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

-  Padella
-  Teppanyaki
-  Piastra grill

	Stoviglia	δ	\ominus min
Carne			
Fettina		4	6-10
Fettina, impanata		4	6-10
Filetto		4	6-10
Costoletta		3	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese		4	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm		5	6-8
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm		5	8-12
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm		4	8-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm		5	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm		5	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm		3	10-20
Pancetta		2	5-8
Carne tritata		4	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm		3	6-15
Polpette, spessore 2 cm		3	10-20
Salsicce		3	8-20
Chorizo, salsiccia fresca		3	10-20
Spiedini, kebab		3	10-20

	Stoviglia	⌘	⌚ min
Gyros		4	7-12
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce		4	10-20
Filetto di pesce, impanato		4	10-20
Pesce arrosto, intero		3	10-20
Sardine		4	6-12
Scampi, gamberi		4	4-8
Calamaro, seppia		4	6-12
Piatti a base di uova			
Uova al tegamino con burro		2	2-6
Uova al tegamino		4	2-6
Uovo strapazzato		2	4-9
Omelette		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini, pancake, tacos		5	1-3
Verdura			
Patate arrosto		5	6-12
Patatine fritte		4	15-25
Frittelle di patate		5	2-4
Cipolle, aglio arrostito		2	2-10
Anelli di cipolla		3	5-10
Zucchine, melanzane, peperoni		2	4-12
Asparagi verdi		3	4-15
Funghi		4	10-15
Verdura, stufate in olio		1	10-20
Verdure in tempura		4	5-10
Prodotti surgelati			
Nugget di pollo		4	10-15
Bastoncini di pesce		4	8-12
Patatine fritte		5	4-8
Piatti saltati in padella		3	6-10
Involtini primavera		4	10-30
Pasticci, crocchette		5	3-8
Salse e sughi			
Sugo di pomodoro		1	25-35
Besciamella		1	10-20
Salsa al formaggio		1	10-20
Salse dolci		1	15-25
Salse, ridotte		1	25-35
Altro			
Formaggio arrosto		3	7-10
Crostini		3	6-10
Pane tostato		4	4-8
Piatti pronti di alimenti asciutti		1	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

Con questa funzione è possibile riscaldare, cuocere a fuoco lento, bollire, cuocere, cuocere in pentola a pressione o friggere in pentola con olio abbondante a temperatura controllata.

Per utilizzare questa funzione, sono necessari il sensore di cottura senza fili per la relativa cottura.

Questa funzione è disponibile su tutte le aree di cottura con il sensore di cottura senza fili sulle stoviglie normali.

Livelli di temperatura

Livelli di temperatura per la preparazione delle pietanze.

Level- lo	Tempe- ratura	Funzioni	Stoviglia
1	70 °C	Riscaldamento e mantenimento in caldo	
2	90 °C	Cottura	
3	100 °C	Portare a cottura	
4	120 °C	Cottura in pentola a pressione	
5	180 °C	Frittura	



Consigli PerfectCook Sensor

- Il sensore di cottura senza fili misura la temperatura del liquido attraverso il fondo in silicone applicato sul contenitore. Per una misurazione corretta, il fondo in silicone deve essere completamente coperto di liquido da misurare.
- Il telaio del sensore di cottura senza fili e il fondo in silicone applicato sulla stoviglia devono essere del tutto asciutti, prima di poter cominciare la cottura.
- Non rimuovere il sensore di cottura senza fili durante il processo di cottura in corso. Dopo la cottura, rimuovere il sensore con attenzione poiché può essere caldo.
- Per risparmiare energia, utilizzare un coperchio.
- Collocare la stoviglia in modo tale che il sensore di cottura senza fili indichi la superficie esterna laterale del piano cottura.
- Non orientare mai il sensore di cottura senza fili su un'altra stoviglia calda, per impedire il surriscaldamento.


Attivazione di PerfectCook Sensor

Requisito: Collegare il sensore di cottura senza fili.

1. Applicare il sensore di cottura senza fili sulla stoviglia.
2. Collocare una stoviglia con liquido sufficiente sull'area di cottura desiderata e chiudere con un coperchio.

3. Selezionare l'area di cottura, sulla quale si trova la stoviglia con il sensore di cottura senza fili. Infine premere al centro del sensore di cottura senza fili.
- ✓ Sul pannello di comando si illumina .
4. Selezionare il livello di temperatura corrispondente per il cibo da cucinare.
- ✓ La funzione è attivata.
- ✓  lampeggia finché l'acqua o l'olio non raggiungono la temperatura misurata per aggiungervi gli alimenti. Viene emesso un segnale e il simbolo della temperatura smette di lampeggiare.
5. Togliere il coperchio dopo il segnale acustico e versare gli ingredienti. Durante il processo di cottura, tenere il coperchio.

Disattivazione di PerfectCook Sensor

1. Selezionare l'area di cottura.
2. Nel campo di regolazione, portare su .
- ✓ Le funzioni sono disattivate.

Nota: Per attivare nuovamente le funzioni di cottura, attendere ca. 10 secondi.

Consigli per la cottura con PerfectCook Sensor

La tabella seguente riporta il livello di temperatura ideale per la selezione di pietanze. La temperatura °C e i tempi di cottura min dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Riscaldamento e mantenimento in caldo

	°C	min
Riscaldamento del gulasch	70	10-20
Riscaldamento del vin brulé	70	5-15

Cottura lenta

	°C	min
Carne		
Salsicce	90	10-20
Pesce		
Pesce stufato	90	15-20
Piatti a base di uova		
Uova in camicia	90	2-5
Patate		
Gnocchi di patate	90	30-40
Pasta e cereali		
Riso	90	25-35
Riso parboiled	90	25-35
Riso integrale	90	45-55
Riso, basmati, thailandese	90	8-12
Riso selvatico	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semolino	90	5-10
Zuppe		
Crema istantanee	90	10-15
Dessert		
Riso al latte	90	40-50
Zuppa d'avena	90	10-15
Budino al cioccolato	90	3-5

	°C	min
Altro		
Latte	90	3-10

Portare a cottura

	°C	min
Carne		
Polpettine di carne	100	20-30
Pollo	100	60-90
Vitello	100	60-90

Piatti a base di uova

Uova sode	100	5-10
-----------	-----	------

Verdure e legumi

Broccoli	100	10-20
Cavolfiore	100	10-20
Cavolini di Bruxelles	100	30-40
Fagiolini	100	15-30
Ceci	100	60-90
Piselli	100	15-20
Lenticchie	100	45-60

Patate

Gnocchi	100	3-6
Patate, cotte	100	30-45
Patate dolci	100	30-45

Pasta e cereali

Pasta di semola di grano duro	100	7-10
Farinacei freschi	100	3-5
Pasta integrale	100	7-10
Pasta di semola di grano duro, ripiena	100	15-20
Pasta fresca, ripiena	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Zuppe

Brodi fatti in casa	100	60-90
Zuppe istantanee	100	5-10

Dessert

Composta	100	15-25
----------	-----	-------

Prodotti surgelati

Fagiolini	100	15-30
-----------	-----	-------

Cottura in pentola a pressione

	°C	min
Carne		
Pollo	120	15-25
Vitello	120	15-25
Verdure e legumi		
Verdura	120	3-6
Ceci	120	25-35
Lenticchie	120	10-20
Fagioli	120	25-35
Patate		

	⌘ °C	⊖ min
Patate	120	10-20
Patate dolci	120	10-20
Pasta e cereali		
Riso	120	6-8
Riso integrale	120	12-18
Zuppe		
Brodo fatto in casa	120	20-30

Frittura in olio abbondante

Utilizzare il coperchio per riscaldare l'olio e rimuoverlo per arrostitire il cibo.

	⌘ °C	⊖ min
Carne		
Pollo a pezzi	180	10-15
Polpettine di carne	180	10-15
Pesce		
Pesce in pastella di birra, impanato	180	10-15
Verdure e legumi		
Verdure in pastella di birra, impanate	180	4-8
Funghi champignons, impanati o in pastella di birra	180	4-8
Dessert		
Bomboloni, ciambelline e krapfen	180	5-10
Prodotti surgelati		
Patatine fritte	180	4-8


15.3 Sensore di cottura senza fili

Per utilizzare PerfectCook Sensor, è necessario acquistare un sensore di cottura senza fili.

È possibile acquistare il sensore di cottura senza fili presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati www.bosch-home.com.

Collegamento del sensore di cottura senza fili

Per collegare il sensore di cottura senza fili al pannello di comando, procedere nel modo seguente:

1. Selezionare le impostazioni di base c 4. Impostazioni di base → *Pagina 45*
✓ - si accende.
2. Selezionare l'area di cottura con display acceso. Viene emesso un segnale acustico.  lampeggia.
3. Entro 30 secondi, premere brevemente sul centro del sensore di cottura senza fili.
 - Dopo pochi secondi appare sul display di visualizzazione dell'area cottura il risultato di collegamento del sensore di cottura al pannello di comando.

Risultato

 Collegamento senza errori	PerfectCook Sensor è disponibile.
---	-----------------------------------

Risultato

i Collegamento errato	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripetere la procedura per la connessione. Se il risultato continua ad essere i, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
z Collegamento errato	<p>Errore di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Errore di comunicazione bluetooth. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ Il centro del sensore di cottura senza fili non è stato premuto entro 30 secondi dalla selezione dell'area di cottura. Ripetere la procedura per la connessione. ▪ La batteria del sensore di cottura senza fili si è quasi esaurita. Sostituire la batteria, resettare il sensore di cottura senza fili ed eseguire nuovamente la procedura per la connessione.

Ripristino del sensore di cottura senza cavi

1. Premere per ca. 8 - 10 secondi sul centro del sensore di cottura.
 - ✓ Durante questo processo si accende tre volte l'indicatore LED del sensore di cottura senza fili.
 - ✓ Alla terza accensione del LED si avvia il reset.
2. Ora, non premere più sul centro del sensore di cottura.
 - ✓ Non appena si spegne il LED, il sensore di cottura senza fili è resettato.
3. Ripetere la procedura per la connessione dal punto 2.

Impostazione del punto di ebollizione

Il punto in cui l'acqua comincia a bollire dipende dall'altitudine sul livello del mare in cui si trova la località. Se l'acqua bolle troppo o troppo poco, è possibile impostare il punto di ebollizione. A tal proposito: Selezionare le impostazioni di base c 4. Impostazioni di base → *Pagina 45*

Livello	Valore di regolazione c 4
0 m	i
100 - 200 m	z
200 - 400 m	3^1
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Oltre 1400 m	9

¹ Impostazione di base

Nota: La temperatura di 3/100 °C è sufficiente per cuocere in modo efficiente; tuttavia, per impostare una cottura più intensiva, è possibile selezionare un livello inferiore.

16 Sensore di cottura senza fili

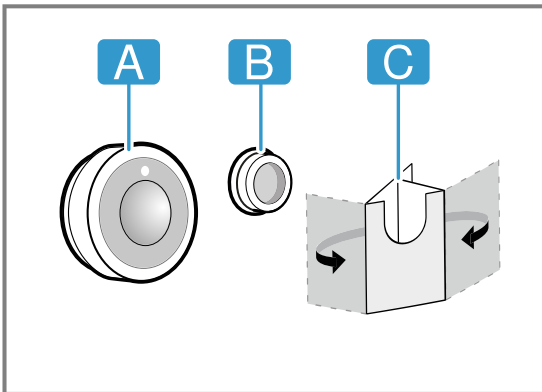
Per utilizzare PerfectCook Sensor, è necessario acquistare un sensore di cottura senza fili.

È possibile acquistare il sensore di cottura senza fili presso il nostro servizio di assistenza clienti, nel nostro punto vendita online o presso i negozi specializzati www.bosch-home.com.

16.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che siano presenti tutti i componenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

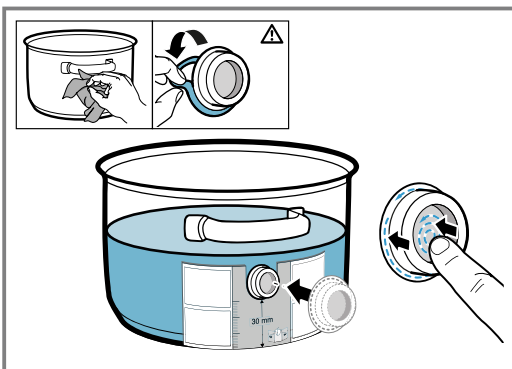
- **A** Sensore di cottura senza cavi
- **B** Patch di silicone
- **C** Dima



16.2 Applicazione del patch di silicone

Il patch di silicone fissa il sensore di cottura sulle stoviglie. Per la collocazione della stoviglia:

1. Il punto di incollaggio sulla stoviglia non deve essere unto. Pulire la stoviglia, asciugarla bene e pulire il punto di incollaggio, ad es. con alcool.
2. Rimuovere il film protettivo dal patch di silicone. Con l'aiuto del modello fornito, applicare il patch di silicone all'esterno della stoviglia all'altezza corrispondente.



3. Premere su tutta la superficie e nella parte interna del patch di silicone.
4. Lasciar asciugare l'adesivo per un'ora. Durante questo lasso di tempo non utilizzare o lavare la stoviglia.

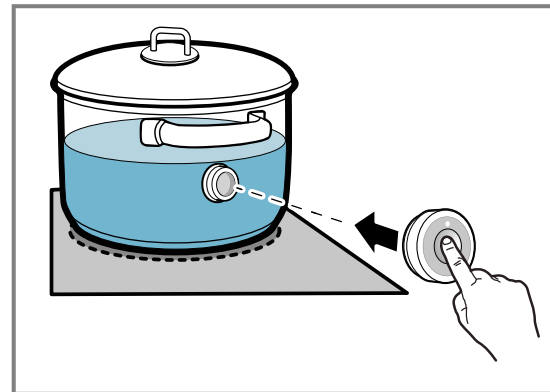
Nota: Se il patch di silicone si stacca, utilizzarne uno nuovo. In caso di necessità, è possibile acquistare un set di cinque patch di silicone da un rivenditore specia-

lizzato, presso il nostro servizio clienti o sul nostro sito ufficiale www.bosch-home.com, indicando il numero di articolo 17007119.

Tutti gli adesivi si degradano nel tempo quando vengono conservati. Per impedire questa evenienza, mettere i fondi in silicone sui relativi contenitori immediatamente dopo la ricezione.

16.3 Applicazione del sensore di cottura senza cavi

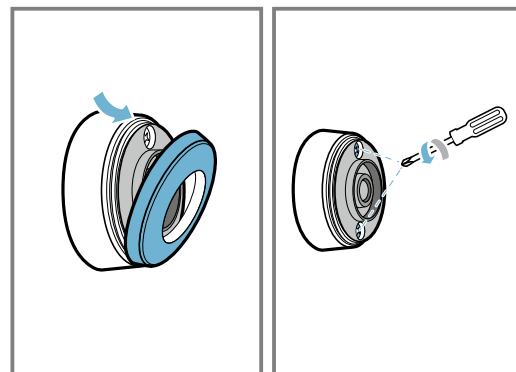
1. Assicurarsi che il patch di silicone sia completamente asciutto prima di applicare il sensore di cottura.
2. Applicare il sensore di cottura sul patch di silicone in modo che aderisca perfettamente.



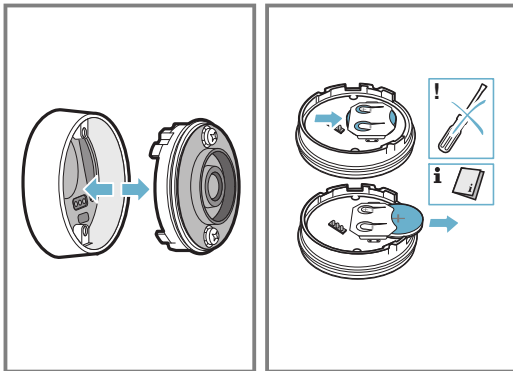
16.4 Sostituzione batteria

Se dopo aver premuto il LED sul sensore di cottura senza fili non si accende, la batteria è scarica. Sostituzione della batteria:

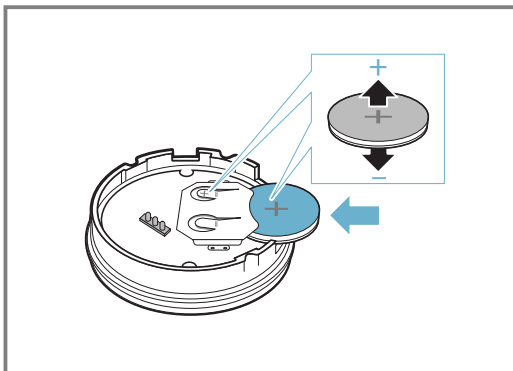
1. togliere la copertura di silicone dalla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura e rimuovere entrambe le viti con un cacciavite.



2. Aprire il coperchio del sensore di cottura e rimuovere la batteria dalla base.

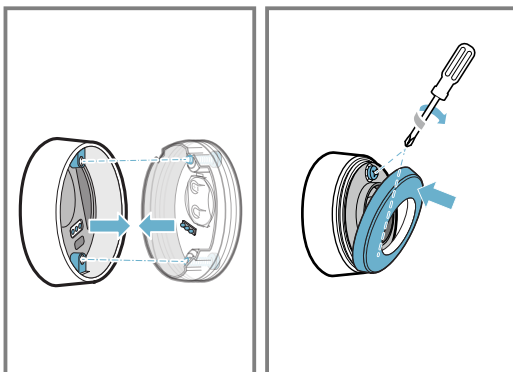


3. Inserire una nuova batteria, rispettando le indicazioni relative alla polarità. Utilizzare solo batterie di qualità di tipo CR2032.



Nota: Non utilizzare oggetti in metallo per rimuovere la batteria. Non toccare i punti di contatto della batteria.

4. Chiudere la copertura del sensore di cottura. I fori delle viti sulla copertura devono essere coperti con gli avvallamenti sulla parte inferiore dell'alloggiamento. Serrare le viti con un cacciavite e fissare la copertura di silicone sulla parte inferiore dell'alloggiamento del sensore di cottura.



16.5 Pulizia

Sensore di cottura

Pulire con un panno umido. Non inserirlo nella lavastoviglie né bagnarlo.

Se non si utilizza il sensore di cottura, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo in un luogo pulito e sicuro, lontano da fonti di calore.

Patch di silicone

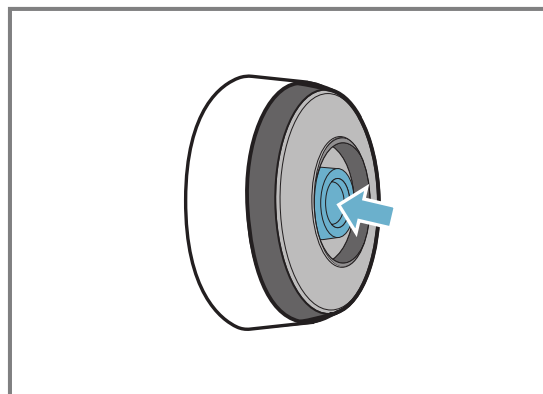
Prima di applicare il sensore di cottura, pulirlo e asciugarlo. Adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Nota: Non lasciare in ammollo la stoviglia con il patch di silicone troppo a lungo in una soluzione di lavaggio.

Finestra del sensore di cottura senza cavi

Mantenere la finestra asciutta e pulita. A tal proposito è importante:

1. rimuovere regolarmente lo sporco e gli schizzi di grasso.
2. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure bastoncini di cotone e un detergente per vetri.



Note

- Non utilizzare oggetti duri e ruvidi come spazzole o spugnette abrasive né detergenti aggressivi per pulire il piano cottura.
- Per non sporcare né graffiare la finestra del sensore di cottura senza cavi, non toccarla con le dita.

16.6 Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Sensore di cottura senza cavo è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/EU.

Una dichiarazione di conformità dettagliata relativa alla direttiva RED è consultabile su www.bosch-home.com alla pagina del prodotto alla voce Documenti supplementari.

I loghi e i marchi Bluetooth® sono marchi di fabbrica registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e ogni uso del marchio deve avvenire dietro licenza di BSH Hausgeräte GmbH. Tutti gli altri marchi e nomi commerciali sono proprietà delle rispettive aziende.

17 Sicurezza bambini

Il piano cottura è dotato di una sicurezza bambini. Grazie alla quale si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

17.1 Attivazione di Sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Premere ①.
2. Toccare ⌘ per 4 secondi.
- ✓ L'indicatore ⌘ si illumina per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

17.2 Disattivazione di Sicurezza bambini

1. Premere ①.

2. Toccare ⌘ per 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

17.3 Sicurezza bambini automatica

È possibile attivare la sicurezza bambini anche in modo automatico, ogni volta che si spegne il piano cottura.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare e disattivare la funzione → *Pagina 45*.

18 Protezione per la pulizia

Consente il blocco del pannello di comando per la pulizia, affinché le impostazioni non vengano modificate involontariamente.

Il blocco non influisce sull'interruttore principale.

18.1 Attivazione di Protezione per la pulizia

- ▶ Premere ⏏. Viene emesso un segnale acustico e ⏏ si accende.
- ✓ Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. 5 secondi prima dello spegnimento viene emesso un segnale acustico.

18.2 Disattivazione di Protezione per la pulizia

Per spegnere anticipatamente la funzione:

- ▶ toccare ⏏.
- ✓ Il pannello di comando è sbloccato.

19 Spegnimento di sicurezza individuale

La funzione di sicurezza viene attivata se un'area di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non si effettuano modifiche alle impostazioni. L'area di cottura indica **FB** e si spegne.

Il tempo da 1 a 10 ore dipende dal livello di potenza selezionato.

Premere un tasto qualsiasi per attivare l'area di cottura.

20 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

20.1 Panoramica delle impostazioni di base

Display	Impostazione	Valore
c 1	Sicurezza bambini	0 - Manuale. ¹ 1 - Automatica. 2 - Disattivato.
c 2	Segnali acustici	0 - Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 - È attivato solo il segnale di errore. 2 - È attivato solo il segnale di conferma. 3 - Tutti i segnali acustici sono attivati ¹ .
c 3	Indicatore del consumo d'energia Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura. La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.	0 - Disattivato. ¹ 1 - Attivato.

¹ Impostazione di fabbrica

Display	Impostazione	Valore
<i>c 4</i>	Selezionare l'impostazione a seconda dell'altitudine sul livello del mare:	<i>1-2</i> - Riduzione. <i>3</i> - Impostazione di base. <i>4-9</i> - Aumento.
<i>c 5</i>	Spegnimento automatico	<i>00</i> - spento. ¹ <i>01-99</i> - Tempo fino allo spegnimento automatico.
<i>c 6</i>	Durata del segnale acustico di fine timer	<i>1</i> - 10 secondi ¹ <i>2</i> - 30 secondi <i>3</i> - 1 minuto
<i>c 7</i>	Limitazione della potenza Consente, in caso di necessità, la limitazione della potenza totale del piano cottura a causa delle condizioni dell'impianto elettrico. Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura (vedere targhetta di identificazione). Se la funzione è attiva e il piano cottura ha raggiunto il limite di potenza impostato, viene visualizzato <i>_</i> e non è possibile selezionare alcun livello di potenza superiore.	<i>0</i> - Disattivato. Potenza massima del piano cottura ¹ . <i>1</i> - 1000 W potenza minima. <i>1.5</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W consigliato per 13 Ampere <i>3.5</i> - 3500 W consigliato per 16 Ampere. <i>4</i> - 4000 W. <i>4.5</i> - 4500 W consigliato per 20 Ampere. ... <i>9</i> - Potenza massima del piano cottura.
<i>c 11</i>	MoveMode Permette di cambiare i livelli di potenza preimpostati delle tre zone di cottura dell'area di cottura flessibile. A tal fine, selezionare una delle due aree di cottura, impostare il livello di potenza desiderato nell'intervallo di regolazione e toccare <i>↔</i> , per confermare il nuovo livello di potenza e selezionare l'area di cottura successiva.	<i>9</i> - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura anteriore. <i>5</i> - Livello di cottura preimpostato per l'area di cottura centrale. <i>1.5</i> - Livello di potenza preimpostato per l'area di cottura posteriore.
<i>c 12</i>	Test stoviglie da cucina Con questa funzione è possibile verificare la qualità della stoviglia.	<i>0</i> Non adatto. <i>1</i> Non ottimale. <i>2</i> Adatto.
<i>c 13</i>	FlexInduction Modifica della modalità di attivazione della Flex Zone.	<i>0</i> - Utilizzo come due aree di cottura indipendenti. ¹ <i>1</i> - Impiego come area di cottura unita.
<i>c 14</i>	Collegamento del sensore di cottura senza cavo al piano cottura.	<i>0</i> - Collegamento corretto. <i>1</i> - Collegamento errato a causa di un errore di trasmissione. <i>2</i> - Collegamento errato a causa di un errore del sensore di cottura.
<i>c 0</i>	Ripristino delle impostazioni di fabbrica	<i>0</i> - Impostazioni individuali ¹ . <i>1</i> - Impostazioni di fabbrica.

¹ Impostazione di fabbrica

20.2 Vai alle impostazioni di base

Requisito: Il piano cottura deve essere disattivato.

1. Per accendere il piano cottura, toccare *ⓘ*.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare *↔* per 4 secondi.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	<i>0 1</i>
Numero di fabbricazione	<i>Fd</i>
Numero di fabbricazione 1	<i>02.</i>
Numero di fabbricazione 2	<i>0.5</i>

- ✓ I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione per richiamare i singoli indicatori.

3. Per accedere al menu delle impostazioni di base, toccare *↔*.
- ✓ Si accendono *c 1* e *0* come preimpostazione.
4. Toccare ripetutamente *↔*, finché non compare l'impostazione desiderata.
5. Selezionare l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.
6. Toccare *↔* per 4 secondi.
- ✓ Le impostazioni sono memorizzate.

20.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Toccare *ⓘ*.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

21 Test stoviglie da cucina

La qualità della stoviglia influisce molto sulla rapidità e sul risultato del processo di cottura.

Con questa funzione è possibile controllare la qualità della stoviglia.

Prima del controllo, accertarsi che la dimensione del fondo della stoviglia coincida con quella dell'area di cottura utilizzata.

L'accesso avviene mediante le impostazioni di base.

→ Pagina 45

21.1 Esecuzione di Test stoviglie da cucina

L'area di cottura flessibile è impostata come area unica, in modo che controlli solo una singola stoviglia.

1. Collocare la stoviglia con circa 200 ml di acqua, a temperatura ambiente, al centro dell'area di cottura che per dimensione si addice al meglio al fondo della stoviglia.
2. Richiamare le impostazioni di base e selezionare ϵ / ζ .




3. Toccare il campo di regolazione. Nelle aree di cottura lampeggia l'indicatore —.

✓ Si avvia il test.

✓ Dopo 10 secondi negli indicatori delle aree di cottura compare il risultato.

21.2 Controllo del risultato

Nella seguente tabella è riportato il significato del risultato di qualità e rapidità del processo di cottura.

Risultato
 La stoviglia non è adatta per l'area di cottura e quindi non viene riscaldata.
 La stoviglia si riscalda più lentamente rispetto al previsto e il processo di cottura non procede in maniera ottimale.
 La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato.

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

22 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

22.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti, in commercio o presso il punto vendita online www.bosch-home.com.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.
- ▶ Non utilizzare alcun detergente quando il piano cottura è ancora caldo. Tale condizione può causare segni sulla superficie.

Detergenti non appropriati

- Detersivi per piatti non diluiti
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi, come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

22.2 Pulizia del piano cottura

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Requisito: Il piano cottura deve essere freddo. In presenza di macchie di zucchero, amido di riso, plastica o pellicola di alluminio, non lasciare raffreddare il piano cottura.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto.
2. Pulire il piano cottura con un detergente per vetro-ceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consigli

- Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.
- Se si mantiene pulito il fondo della stoviglia, la superficie del piano cottura rimane in buono stato.

22.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Se dopo l'utilizzo il telaio del piano cottura è sporco o presenta delle macchie, questo deve essere pulito.

Nota: Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

23 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 50

⚠️ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete o quello dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un apposito cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

23.1 Massaggi di avviso

Note

- Quando sugli indicatori compare E tenere premuto il sensore dell'area di cottura corrispondente e leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se l'indicatore compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.
- Per proteggere i componenti elettronici dell'apparecchio dal surriscaldamento o da sbalzi di corrente, il piano cottura può temporaneamente diminuire il livello di potenza.

23.2 Avvertenze sul campo degli indicatori

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Tutte gli indicatori sono spenti.	L'alimentazione elettrica è interrotta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendendo un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica.
	L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allacciare l'apparecchio rispettando lo schema elettrico.
	Anomalia del sistema elettronico <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza clienti.
Gli indicatori lampeggiano.	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Il sistema elettronico è surriscaldato e ha spento una o tutte le aree di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. In seguito toccare un tasto qualsiasi del pannello di comando.
$F5$ + livello di potenza e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Pertanto il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
$F5$ e segnale acustico	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la stoviglia. Attendere alcuni secondi. Toccare un tasto a piacere. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile proseguire la cottura.
$F1/F6$	L'area di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e infine attivare nuovamente l'area di cottura.
$F0$	Acquisizione delle impostazioni non viene attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un tasto qualsiasi. Cucinare come di consueto senza utilizzare la funzione Acquisizione delle impostazioni. Contattare il servizio di assistenza clienti.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
<i>F9</i>	L'area flessibile ampliata non si attiva. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Per confermare l'indicazione di errore, toccare un sensore qualsiasi. Con le restanti aree di cottura si può continuare a cucinare. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F8</i>	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo più prolungato e senza interruzioni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnimento di sicurezza individuale è attivata. Per impostare l'area di cottura, toccare un tasto qualsiasi e spegnere l'indicatore.
<i>E8202</i>	Il sensore di cottura si è surriscaldato e l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendere fino al completo raffreddamento del sensore di cottura e attivare la funzione.
<i>E8203</i>	Il sensore di cottura è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono disattivate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se il sensore di cottura non viene utilizzato, rimuoverlo dalla stoviglia e conservarlo lontano da altre aree cottura o fonti di calore. Accendere le aree di cottura.
<i>E8204</i>	Una stoviglia calda si trova nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico l'area di cottura è stata spenta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → <i>"Sostituzione batteria", Pagina 43.</i>
<i>E8205</i>	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnere la funzione e riattivarla.
<i>E8206</i>	Il sensore di cottura è rotto/difettoso. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Il display del sensore di cottura wireless è spento.	Il sensore di cottura wireless non risponde e l'indicatore non si illumina. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → <i>"Sostituzione batteria", Pagina 43.</i> ▶ Se il problema persiste, tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente il sensore di cottura al piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → <i>"Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 42.</i> ▶ Se il problema perdura, informare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicatore sul sensore lampeggia due volte.	La batteria del sensore di cottura si è quasi esaurita. La successiva cottura potrebbe interrompersi a causa dell'esaurimento della batteria. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire la batteria 3V CR2032. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → <i>"Sostituzione batteria", Pagina 43.</i>
L'indicatore sul sensore lampeggia tre volte.	Il collegamento al sensore di cottura si è interrotto. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenere premuto il simbolo sul sensore di cottura per 8-10 secondi e collegare nuovamente al piano cottura. Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione → <i>"Collegamento del sensore di cottura senza fili", Pagina 42.</i>
<i>E 9000/E9010</i>	La tensione di esercizio è difettosa e non rientra nell'ambito di funzionamento normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il gestore del servizio elettrico.
<i>U400/E9011</i>	Il piano cottura non è correttamente collegato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Collegare il piano secondo lo schema elettrico.
<i>d E</i>	La modalità demo è attivata. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegare il piano cottura. Nei 3 minuti successivi toccare un sensore qualsiasi. La modalità demo è disattivata.

23.3 Rumore normale del dispositivo

A volte un dispositivo a induzione può causare rumori o vibrazioni come ronzii, sibili, crepitii, rumori di ventola o suoni ritmici.

24 Smaltimento

24.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

25 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

25.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice prodotto (n° E) si trova anche sulla vetroceramica. L'indice del servizio di assistenza tecnica (KI) e il numero di produzione (FD) si possono inoltre consultare nelle impostazioni di base → *Pagina 45*.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

26 Pietanze sperimentate

I consigli di impostazione sono rivolti agli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I test sono stati effettuati con i nostri set di pentole per piani cottura a induzione. Se necessario, è possibile acquistare questi set di accessori in un secondo momento presso rivenditori specializzati, tramite il nostro servizio clienti o nel nostro negozio online.

26.1 Sciogliere la glassa.

Ingredienti: 150 g di cioccolato fondente (55% cacao).

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio
 - Cucina: Livello di prestazione 1.5

26.2 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura iniziale 20 °C

Riscaldare senza mescolare

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 450 g
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 800 g
 - Riscaldamento: durata 2 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

26.3 Riscaldare e tenere in caldo la zuppa di lenticchie

Ad esempio: diametro della lente 5-7 mm. Temperatura di partenza 20 °C

Riscaldare per 1 minuto mescolando.

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Quantità: 500 g
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Quantità: 1 kg
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 1.5

26.4 Besciamella

Temperatura del latte: 7 °C

- Pentola Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte con 3,5% di grasso e un pizzico di sale

Preparazione della besciamella

1. Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e scaldare il tutto.
 - Riscaldamento: durata 6 min., stadio di potenza 2
2. Aggiungere il latte nel roux e cuocere continuando a mescolare.
 - Riscaldamento: durata 6 min. 30 sec., stadio di potenza 7
3. Quando la besciamella arriva a ebollizione, lasciatela sulla zona di cottura per altri 2 minuti, mescolando continuamente.
 - Cucinare a distanza: Livello di potenza 2

26.5 Cuocere il budino di riso con coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riscaldare senza coperchio. Riscaldare per 10 minuti mescolando.

2. Impostare il livello di potenza consigliato e aggiungere riso, zucchero e sale al latte.

Tempo di cottura incluso riscaldamento ca. 45 min.

- Vaso Ø 16 cm Ingredienti: 190 g di riso a chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3, mescolare dopo 10 minuti

26.6 Cottura del budino di riso senza coperchio

Temperatura del latte: 7 °C

1. Aggiungere gli ingredienti al latte e scaldare mescolando continuamente.

2. Quando il latte ha raggiunto circa 90 °C, selezionare il livello di prestazione consigliato e far bollire a fuoco lento per circa 50 minuti con un'impostazione bassa.

- Vaso Ø 16 cm senza coperchio Ingredienti: 190 g di riso dal chicco tondo, 90 g di zucchero, 750 ml di latte con 3,5% di grassi e 1 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 3
- Vaso Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco tondo, 120 g di zucchero, 1 l di latte con 3,5% di grassi e 1,5 g di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 5 min. 30 sec., livello di potenza 8.5
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

26.7 Cottura del riso

Ricetta secondo DIN 44550

Temperatura dell'acqua: 20 °C

- Vaso Ø 16 cm con coperchio Ingredienti: 125 g di riso dal chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2
- Vaso Ø 20 cm con coperchio Ingredienti: 250 g di riso dal chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale
 - Riscaldamento: durata ca. 2 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 2.5

26.8 Cucinare la lombata di maiale

Temperatura iniziale della lombata: 7 °C

- Padella Ø 24 cm senza coperchio ingredienti: 3 lombate di maiale, peso totale circa 300 g, 1 cm di spessore e 15 g di olio di girasole
 - Riscaldamento: durata ca. 1 min. 30 sec., livello di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

26.9 Fare le crêpes

Ricetta secondo DIN EN 60350-2

- Padella Ø 24 cm senza coperchio Ingredienti: 55 ml di pasta per crêpe
 - Riscaldamento: durata 1 min. 30 sec., stadio di potenza 9
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 7

26.10 Frittura di patatine fritte surgelate

- Pentola Ø 20 cm senza coperchio Ingredienti: 2 l di olio di girasole. Per ogni ciclo di frittura: 200 g di patatine fritte surgelate, spessore 1 cm.
 - Riscaldamento: livello di potenza 9 fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura di 180 °C.
 - Prosecuzione della cottura: livello di potenza 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001874616 (030721)

nl, it